

rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP

KERKOWER PFLAUMEN-SENF

SCHARF & FRISCH

50 gr	gelbes Senfmehl
80 ml	weißer Condimento Balsamico-Essig
150 gr	Pflaumen aus dem Glas (ohne Saft)
1 TL	Salz
1 EL	Ahornsirup

Alle Zutaten in einem Behälter pürieren. In sterile Einweckgläser füllen (vorher mit kochendem Wasser ausspülen), im Kühlschrank mindestens ein/zwei Wochen ziehen lassen, damit der Senf etwas „entschärft“ wird.

.....