



Feigensenf selber machen

Süß, fruchtig und angenehm scharf: Mein selbstgemachter Feigensenf ist der absolute Star auf jeder Käseplatte! Mit reifen Feigen, aromatischen Gewürzen und der perfekten Balance aus Süße und Senfschärfe kochst du diesen feinen Dip ganz einfach selbst. Das ideale Geschenk aus der Küche oder der perfekte Begleiter für ein gemütliches Vesper mit Brot und Wein.

Kochutensilien

- 5 Gläser
- Pürierstab
- Topf
- Mörser

Zutaten

- 800 g Feigen
- 150 g Rohrzucker
- 50 g Honig
- 15 g Apfelessig
- 50 g Portwein
- 25 g Senfkörner
- 2 Tl Senfmehl
- etwas Zitronensaft
- Thymian
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1 Feigen vorbereiten:

Wasche die frischen Feigen gründlich, befreie sie vom Stielansatz und schneide sie in kleine Stücke.

Schritt 2 Weichkochen:



Gib die Feigenstücke zusammen mit dem Schluck Wasser, dem Apfelessig, Portwein und dem Rohrzucker in einen Topf. Lass alles bei mittlerer Hitze für ca. 10–15 Minuten weich köcheln, bis die Feigen komplett zerfallen sind.

Schritt 3 Pürieren (nach Wunsch):

Wenn du es feiner magst, zieh den Topf kurz von der Platte und püriere die Masse einmal kurz mit dem Stabmixer. Für eine rustikalere Textur kannst du sie auch einfach mit dem Kartoffelstampfer oder einem Löffel zerdrücken.

Schritt 4 Senf & Schärfe dazugeben:

Gib die Senfkörner in einen Mörser und reibe Sie etwas, bis sie sich geöffnet haben. Rühre nun die Senfkörner und das Senfmehl sowie eine Prise Salz & Pfeffer und den Thymian unter die noch heiße Feigenmasse.

Schritt 5 Einkochen & Abfüllen:

Lass den Feigensenf noch einmal kurz für 3–5 Minuten leicht sämig einkochen. Schmecke ihn nach Belieben ab und fülle den heißen Senf sofort in saubere, vorher heiß ausgespülte Schraubgläser ab. Fest verschließen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank zieht er wunderbar durch und hält sich mehrere Wochen!