



Heidelbeer-Senf

von Gabi Bürgler

Zutaten

- 400 g Heidelbeeren (Schwarzbeeren)
- 1 großzügiger Spritzer Limettensaft
- 3 EL Honig
- 50 g Senfkörner gelb
- 2 TL brauner Zucker
- Etwas Heidelbeer- oder Balsamico-Essig

Zubereitung

1. Heidelbeeren mit Limettensaft sehr fein pürieren. Honig unterrühren und alles zusammen aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Masse auf kleiner Flamme leicht köchelnd ca. 30 Minuten reduzieren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Senfkörner zusammen mit brauner Zucker im Mixer fein malen.

-
3. Die Senfkörner und den Heidelbeeressig unter die erkaltete Masse rühren und alles zusammen nochmal gründlich pürieren.
 4. Den Senf über Nacht in einer Schüssel im Kühlschrank ziehen lassen, dann in Schraubgläser umfüllen. Der Senf reift dort in zwei bis drei Wochen zu seinem endgültigen Geschmack nach und wird in dieser Zeit erheblich milder.

Der Heidelbeer-Senf schmeckt hervorragend zu Leberwurst, Leberkäse, oder Käse. Wir servieren den Heidelbeer-Senf zu unserer "Genuss-Region- Pongauer -Wild-Jause."

