

Senffrüchte

Alte Senfmühle Terhorst
Richard-Lucas-Straße 10a
41812 Erkelenz-Ost

Fon 0 24 31 - 78 61 60
Fax 0 24 31 - 78 61 65
www.terhorst-senf.de

750 g gemischtes Obst z.B. Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Plauden, Mandarinen,
Mango, Ananas, Papaya..... waschen und in gleichgroße
Stücke schneiden.
150 ml Wasser und
80 ml Apfelessig sowie
400 g Zucker aufkochen und das Obst darin leicht garen lassen (evtl. unterschiedliche
Garzeiten beachten).
Früchte herausnehmen und Flüssigkeit 10 Minuten köcheln lassen. Von der Kochstelle neh-
men und mit
60 g Senfmehl und
2 EL scharfer Senf abschmecken.

Das Obst wieder dazugeben und erkalten lassen und 24 Std. ziehen lassen. Die Senffrüchte
lassen sich auch gut länger im Kühlschrank aufheben.

Lecker zu Käse, geräuchertem Schinken und Braten.