

Marillen-Senf

In den Jahren, die ich mitten in der Wachau, neben blühenden Marillenbäumen an der schönen Donau leben durfte, habe ich vor allem ein lokales Produkt kennen und lieben gelernt: Wachauer Marillen-Senf. Dieses feine Spiel aus Süße und Säure ist einfach unvergleichlich. Einer Brettljause mit Käse verleiht dieser Aprikosen-Senf sofort eine ganz andere Note. Bevor ich meine zweite Heimat verließ, musste ich mir also unbedingt das Rezept sichern.



Marillen-Senf | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (3 kleine Gläser): 275 Gramm Marillen | 120 Gramm Senfkörner | 250 Milliliter Essig | 1 Teelöffel Salz | 50 Gramm Vanillezucker



Marillen-Senf | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung: 1. Marillen waschen, entkernen und würfeln. 2. Marillen mit Zucker und Salz mischen und 30 Minuten ziehen lassen. 3. Senfkörner in einer Gewürzmühle mahlen. 4. Marillen abtropfen, aufkochen und zusammen mit den Senfkörnern und dem Essig pürieren. 5. Schraubgläser mit kochendem Wasser ausspülen und den heißen Senf einfüllen und sofort verschließen. 6. Gläser kühl und dunkel lagern und den Senf mindestens 60 Tage reifen lassen.

Du magst meinen Marillen-Senf? Dann probier' auch mein [Marillen-Tiramisu](#) und meine [Marillen-Marmelade](#)! Jetzt noch mehr [österreichische Rezepte](#) und [Rezepte für Senf & Mayonnaise](#) entdecken!

Nährwerte/Glas: 314 Kalorien | 11,8 Gramm Fett | 36,3 Gramm Kohlenhydrate | 11,2 Gramm Eiweiß