



Feigen - Aprikosen - Senf, hausgemacht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Pikant - fruchtig, immer besser als fertig gekauft, passt zu Geflügel und Wild

Zutaten

- 6 frische, feste Feigen, geschält, grob gewürfelt
- 100 ml Orangensaft
- Abrieb 1 Orange
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- Je 2 Tl grober und mittelscharfe Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Feigenwürfel mit dem Orangensaft und Abrieb und der Aprikosenkonfitüre ca. 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt2

Abkühlen lassen und beide Senfsorten verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Gewürzmischungen, Sonstige Soßen, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-aprikosen-senf-hausgemacht/>