

Saanensenf

Ist eine Sauce welche ihren Ursprung im Saanenland hat. Sie wird, ähnlich der Cumberlandsauce, vor allem zu Fleisch serviert.

Eine gute Möglichkeit um ein Zuviel an Kirschen loszuwerden, ohne die ganze Familie mit Kirschenkonfitüre zu belästigen.



ZUTATEN

250 g	Kirschen entsteint
125 g	Mehl
5 dl	Wasser
5 dl	Rotwein
1 Msp	Nelkenpulver
1 EL	Galgantpulver (Drogerie)
1 ½ TL	Zimt
½ TL	Senfsamenpulver
½ TL	Ingwerpulver

Zubereitung

1. Für das Kirschmus die entsteinten Kirschen unter Rühren zur Hälfte einkochen und dann fein pürieren
2. Das Mehl in einer Pfanne unter stetigem Rühren bräunen. Wasser und Zucker aufkochen, abkühlen lassen, das geröstete Mehl dazu rühren. Unter weiterem Rühren aufkochen.
3. Den Wein dazugeben und nochmals aufkochen. Alle Gewürze und das Kirschmus begeben, während 15 Minuten unter Rühren kochen.
4. Den Saanensenf eventuell mit etwas Wasser verdünnen. Die Konsistenz soll einer flüssigen Konfitüre gleichen. Auskühlen lassen. In Gläser mit Schraubverschluss abfüllen.