

# Ananas - Curry – Senf



## Zutaten für 2 Portionen:

---

300 g Senfkörner, gelbe

---

100 g Senfkörner, braune

---

600 g Ananas, frisch, gewürfelt

---

200 ml Portwein, weiß

---

150 g Zucker

---

600 ml Essig (Weinessig)

---

10 TL Currypulver, mildes

---

8 TL Salz

---

Die Senfsaaten in der Kaffeemühle portionsweise möglichst fein mahlen.

Die Ananas mit dem Zucker im Portwein 10 Min. köcheln lassen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Die restlichen Zutaten zugeben und alles zu einer homogenen Masse vermengen. Mit einem Pürierstab untermischen, bis alles breiig ist. Offen über Nacht stehen lassen - Oxidation und Fermentation entwickelt die Schärfe.

In vorbereitete Gläser abfüllen und verschließen.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: 12h

Schwierigkeitsgrad: einfach