

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Aufstrich - Fribourger Chilbisenf

Stichworte: Aufstrich, Konfitüre, Schweiz

2	Essl.	Senfpulver,	1/2	Teel.	Aniskörner,
200	ml	Weißwein,	100	g	Mehl,
120	g	Kandiszucker,	50	ml	Obstsafkonzentrat,
2		Zimtstangen,	2	Essl.	Honig,
1	Spritzer	Nelkenpulver,	120	g	Rohzucker,
2		Sternanis, evtl. mehr	1	Spritzer	Salz

Fribourger Chilbisenf: eine Art Konfitüre, die besonders auch als Aufstrich auf feines, weißes Butterbrot, z.B. "Berner Züpfe", ein ungesüßter Hefezopf, schmeckt.

Das Senfpulver mit dem Weißwein mischen und ca. zwei Tage ziehen lassen.

In 700 ml Wasser den Kandiszucker mit den Gewürzen aufkochen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Danach absieben, das Mehl gut untermischen und unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten sämig kochen.

Die Senf-Wein-Mischung, den Honig und das Obstkonzentrat sowie Rohzucker und Salz dazugeben und unter weiterem Rühren auf kleinem Feuer kochen lassen bis eine gelierte Konfitüre entsteht.

Gläser mit heißem Wasser gut ausspülen und die Konfitüre heiss einfüllen und kühl aufbewahren (ca. 10 Tage haltbar).