

# Kochen

## Zwetschgen-Mostarda

Die Mostarda mit Zwetschgen ist eine Liebhaber-Sache: Sie passt zu verschiedenen Speiszen wie Käse, Wild, Lamm, Poulet, Siedfleisch und kalt aufgeschnittenem Braten.

### EIGENSCHAFTEN

 **VEGETARISCH**


### ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT **30 MIN**

VORBEREITUNGSZEIT **10 MIN**



## ZUTATEN

 ERGIBT 1 Glas von etwa ¼ Liter Inhalt

**250 g** Zwetschgen

**5-6 Zweige** Thymian

**50 g** Zucker

**2 dl** Rotwein

**2 dl** roter Traubensaft

**20 g** englisches Senfpulver

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und die Hälften nochmals halbieren. Den Thymian mit Küchenschnur satt zu einem Sträusschen binden.
- 2** Die Zwetschgen mit dem Thymian, dem Zucker, dem Rotwein und Traubensaft in eine Pfanne geben. Alles aufkochen, dann bei mittlerer Hitze offen 30 Minuten kochen lassen; gegen Ende der Kochzeit soll die Flüssigkeit gut eingekocht sein.
- 3** Inzwischen das Glas gründlich reinigen und auf ein Küchentuch stellen.
- 4** Am Ende der Kochzeit das Thymiansträusschen entfernen und das Senfpulver beifügen. Die Masse mit dem Stab- oder Standmixer fein pürieren. Dann nochmals aufkochen, sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschliessen. Die Mostarda vor Verwendung mindestens 1 Woche durchziehen lassen.