



# 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/>