

REZEPT

Apfel-Orangen-Senf mit Meerrettich

ZUTATEN

- 2 kleine Äpfel
- 1/2 Orange
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Wasser
- 1 EL Schamel Bayerischer Meerrettich SCHARFWÜRZIG
- 2 TL Senfkörner
- 1 Pimentkorn
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Orange mit heißem Wasser abwaschen und die Hälfte der Schale abreiben - den Orangenabrieb zunächst zur Seite stellen. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Anschließend in einen Topf geben und mit 2 EL Apfelessig, 2 EL Wasser und dem Saft einer halben Orange beträufeln. Nun die Apfelstücke kochen bis sie weich sind. Die Masse pürieren und kurz abkühlen lassen.

Währenddessen die Senfkörner mit dem Pimentkorn mischen und fein mahlen. Gemeinsam mit dem Orangenabrieb, 1 EL Honig und 1 EL Meerrettich mixen. Alles zur Apfelmasse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
