

Kilbi-Senf

Die "Kilbisaïson" beginnt um den 20. Juli in Jaun und in Vuisternens-dt-Romont. An den meisten Orten findet sie zwischen September und Oktober statt und zu guter Letzt feiert St. Silvester seine Kilbi am 31. Dezember.

Der Kilbisenf – eine Art süss-saure Konfitüre – wird traditionell mit Cuchaule zum Einstieg des Kilbiménüs serviert.



Für 8 Gläser von 1.5 dl oder 4 Gläser von 3 dl Inhalt

25 – 35 g gemahlene Senfkörner
1 dl Weisswein

2 l Wasser
250 g Kandiszucker
150 g Zucker oder Rohrzucker
4 Nelken
4 Kapseln Kardamom
12 – 15 g Sternanis
12 – 15 g Zimtstängel
1 Prise Salz

2.5 dl Vin cuit (Birrendicksaft) (= 350 g)
80 – 100 g Weissmehl, gesiebt

Mischen und 12 Stunden marinieren.

Alle Zutaten in einer weiten Pfanne mischen und während etwa 1½ Stunden kochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Das Endgewicht muss 1¼ kg betragen.

Mit einem Schwingbesen gut vermischen.

- ▶ Die Vin cuit-Mehlmischung in der Flüssigkeit auflösen.
- ▶ In einer weiten Pfanne während 10 Min. kochen lassen, dabei regelmässig umrühren.
- ▶ Die Senf-Weissweinsmischung begeben und gut mischen. Nur noch bis vors Kochen bringen.
- ▶ In die vorbereiteten Gläser abfüllen.
- ▶ Schliessen, Gläser säubern und etikettieren.
- ▶ An einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.
- ▶ Haltbarkeit: 6 Monate

Bemerkung:

Rezept "GrangeNews" – Ausgabe Nr. 88 – Juni 2017