

# Kilbi-Senf



**Pour mindestens 12 Gläser  
zu 250 g**

**Préparation : Ruhezeit + 10  
min**

**Cuisson : 170 min**

## **Zutaten**

- 200 g Senfpulver
- 5 dl Weisswein
- 3 l Wasser
- 150 g Zimtstangen
- ½ Packung Sternanis
- 1 kg Zucker (oder Kandiszucker)
- 1 l Vin cuit
- 250 g Mehl

## **Zubereitung**

Das Senfpulver einen halben Tag im Weisswein einweichen.

Den Sternanis, die Zimtstangen und den Kandiszucker im Wasser 2,5 Stunden kochen.

Das Mehl mit dem Vin cuit mischen.

Den Gewürzsud passieren, das Mehl mit dem Vin cuit zugeben, ca. 15 Min kochen.

Den Senf mit dem Wein zufügen und weitere 5 Min kochen.

## **Tipps !**

- Wird gerne mit einer Cuchaule AOP genossen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.