

Das ist SENFsationell

Er kann mehr als nur Würstchen begleiten. Senf ist eine unverzichtbare Würzpaste, Soßenbasis und rundet so manches Gericht geschmacklich ab – oder vielmehr auf.

Und der Oskar für die beste Nebenrolle geht an...? Also wir würden Senf, diese Paste aus brauner oder gelber Senfsaat, nominieren. Denn was wäre ein Hauptdarsteller wie das Frankfurter-Würstel oder die Bratwurst wohl ohne ihn. Das Zusammenspiel der beiden ist grandios. Der Senf unterstreicht talentiert, mal lieblich mild, dann wieder feurig scharf oder auch mal dezent süß, sein Können. Er macht verspielt mit feinen Kräutern, schön glatt oder traditionell mit ganzen Senfkörnern, die Wurst zu einem noch größeren Geschmackser-

lebnis. Wer bei Senf aber nur an einen aus der Tube gedruckten gelben Klecks denkt, der tut dem Scharfmacher unrecht. Es stimmt schon, diese Rolle steht ihm gut. Zudem fördert er durch seinen scharfen Geschmack die Verdauung, was bei fettigen Speisen natürlich von Vorteil ist.

Mehr als nur ein Statist

Senf verleiht Würze, und es ist gut, wenn man an der passenden Stelle seinen Senf dazugibt. Alpengarnelen oder Forelle, mariniert mit einer Honig-

Senf-Soße, eine Kaninchen-Keule mit einer Senf-Estragon-Soße, Ofenkartoffel mit einer Parmesan-Senfkruste ... Senf ist in der Küche ein facettenreicher Darsteller.

Der Geschmacksbogen in Sachen heimischer Senfsorten ist unglaublich weit: mild, scharf und extrascharf, kombiniert mit Frucht wie beispielsweise Marille, Dirndl, Apfel und viele weitere. Und als besondere Spezialität der Senfkaviar, die ganzen Samen eingelegt. Mehr dazu bei unseren Produzenten auf bauernladen.at



© unplash

SENF

„Jeder möchte seinen Senf dazugeben, aber keiner das arme Würstchen sein.“

Helga Schäferling, Sozialpädagogin



© se:nsfucht

Senfkaviar 03 smoked caramel se:nsfucht

Senfkaviar mit einer Chilischärfe, versteckt hinter einer karamelligen Süße.
260 g 6,90 €

Trüffelsenf Gutes aus Obritz

Ein herrlicher Senf mit sanftem Trüffelgeschmack. Passt gut zu Wildwürsten, Sacherwürsteln und Fleisch.
80 g 6,90 €



© Gutes aus Obritz

Kirschensenf-Fruchtig Kirschen-Genussquelle Strohmayer

Die unbehandelten Kirschen werden von den Hochstamm-bäumen manuell geerntet und schonend verarbeitet. Schmeckt wunderbar zu Käse, Schinken, Würstel und passt auch perfekt in das Salatdressing.
100 g 5,50 €



© Kirschen-Genussquelle Strohmayer

Alle Produkte unserer Gut-Schein-Partner auf www.bauernladen.at

PRODUZENTEN

1.053

PRODUKTE

14.141

auf www.bauernladen.at



© unplash

REZEPT: Lamburger Hansale

... auf bauernladen.at

Bio Lammfaschiertes vom Milchlamm des Krainer Steinschafs
Biohof Hansale

Würzig-zartes Fleisch, mit einem Hauch an Wildgeschmack.
1 kg 15,- €

