

Marillensenf



Unseren **Marillensenf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Wild und Geflügel genießen. Hervorragend auch zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings, Dips, Kohlgerichten und feinen Soßen. Über gegrillten Ziegenkäse oder Huhn gestrichen schmeckt er besonders gut.

Lammkoteletts mit Marillensenf-Marinade

Marillensenf, milde Sojasauce, Salz, 1-2 gehackte Knoblauchzehen, 2-3 in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln und etwas Öl gut mischen. Lammkoteletts etwas salzen und vorsichtig in Öl anbraten. Marinade über das Fleisch gießen und noch kurz weiterbraten. Lammkoteletts aus der Pfanne nehmen und etwas ruhen lassen.

Halbierte Baguette Stücke mit der geschnittenen Seite in den Bratensud legen und kross anbraten. Dazu passt ein bunter Salat.

Lachs in Marillensenf-Beize

Küchenfertigen Lachs mit Marillensenf großzügig einstreichen und 1-2 Stunden einziehen lassen. Dann den marinierten Lachs braten, grillen, backen oder besonders gut: Räuchern!

Als kleine Raffinesse:

Geben Sie in Ihre Kürbissuppe oder Kartoffelsuppe etwas Marillensenf.