

WHISKYSENF

Unseren **Whiskysenf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Fisch und aller Art Grillgut genießen.

Wunderbar auch zur Veredelung von Marinaden, Salatdressings, Soßen und Krusten.

1-2 Löffel Whiskysenf mit in die Frikadellen- oder Burgermasse mischen, kurz braten oder grillen - ein Genuss.



Whiskybutter

Weiche Butter in einer Schale mit 1-2 Essl. Whiskysenf mischen. Evtl. feingehackte Zwiebeln hinzufügen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank kalt stellen.

Die feste Whiskysenfbutterscheibe zu einer Rolle formen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine perfekte Beilage zu Steak und anderem gegrillten Fleisch

Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Whiskysoße

Hähnchenbrustfilets seitlich einschneiden und aufklappen. Leicht pfeffern, salzen und großzügig mit Whiskysenf bestreichen. Etwas mit Salz und Kräutern gewürztes Mett als Füllung auf die Hähnchenbrustfilets geben, zuklappen und mit drei Scheiben Bacon umwickeln. Die Fleischrollen dann mit zerlassener Butter bestreichen und einzeln auf leicht gefettete Alufolie legen. Danach die Folie locker schließen und bei 200°C ca. 30 Min. im Ofen garen. Nach 20 Min. die Päckchen öffnen und für weitere 10 Min. im Ofen lassen, damit der Bacon schön knusprig wird.

Für die Soße die Hühnerbrühe mit einigen Löffeln Whiskysenf aufkochen lassen. Mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets diagonal durchschneiden und auf einem Teller mit der Sauce anrichten.

Dazu reicht man Stampfkartoffeln und Gemüse.