

Chili-Honigsenf

Unseren scharfen **Chili-Honig Senf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Fisch und aller Art Grillgut genießen.

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



Backofenhähnchen mit Chili Honig Senf

Küchenfertiges Hähnchen vierteln. Den Chili-Honig Senf und Öl zu gleichen Teilen mischen. Frische Kartoffeln säubern und mit Schale in Spalten schneiden.

Die Hähnchenteile auf ein Rost legen und mit dem Senf/Öl Gemisch gut einstreichen. Dann in den oberen Teil des Backofens schieben. Auf ein Backblech 2-3 Essl. Öl verteilen und die Kartoffelspalten darauf legen, mit Pfeffer und Salz etwas würzen. Das Blech dann in den unteren Teil des Ofens schieben.

Hähnchen und Kartoffelspalten gemeinsam im Backofen ca. 1 Std. bei 180°C garen. Dabei alle 15 Min die Hähnchenteile erneut mit dem Senf/Öl Gemisch einpinseln. Der Sud des Hähnchens würzt die Kartoffeln wunderbar mit.

Marinade für Grillfleisch

Chili-Honig Senf mit etwas Öl, Knoblauch, Pfeffer und Salz mischen. Das Grillfleisch (besonders Geflügel) mit der Marinade einstreichen und 24 Std. einziehen lassen. Danach das Fleisch je nach Wunsch braten, grillen, räuchern oder im Backofen garen.