



HONIG-BALSAMICOSENF

Unseren **Honig- Balsamico 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.

Rouladen

Rouladenfleisch mit Honig-Balsamicosenf bestreichen und mit Speck belegen. Etwas leicht gewürztes Mett als Füllung nehmen, die Roulade aufrollen und mit einem Holzspieß verschließen. Anschließend wie gewohnt zubereiten.

Lachsfilet mit Senfsauce

Lachsfilet mit Honig-Balsamicosenf bestreichen, kurz einziehen lassen und danach goldbraun braten.

Den Sud mit Sahne, Orangensaft, Honig-Balsamicosenf, Salz und Pfeffer mischen, abschmecken und einmal aufkochen lassen.

Dazu passen besonders gut Bandnudeln.

Kasselerbraten

Kasselerbraten im Ofen etwas vorgaren. Aus Honig-Balsamicosenf, Öl, etwas Paniermehl und - je nach Geschmack - evtl. noch einer zerdrückten Knoblauchzehe eine Masse herstellen. 30 Min. vor Ende der Garzeit den Braten mit einen Teil der Masse bestreichen. Den Rest nach weiteren 15Min. auf dem Braten verteilen und fertig garen lassen.