



PFLAUMENSENF

Unser **Pflaumensenf** passt mit seiner feinen Zimtnote hervorragend zu Wild, Fleisch, Fondue und auf jede Käseplatte.

Auf geschmolzenem Käse oder zu Schweinemedallions schmeckt er uns besonders gut.

Salat mit Gänseleber

Verschiedene Blattsalate, rosa gebratene Gänseleberstreifen, einige in Scheiben geschnittene Champignons, eine rote gewürfelte Zwiebel, rosa Pfeffer und etwas filetierte Pflaumen auf einem Teller anrichten.

Mit 1 -2 Esslöffel Pflaumensenf, kleingeschnittener Lauchzwiebel, Öl, weißem Aceto Balsamico, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Honig und Salz ein Dressing zubereiten und über den Salat geben.

Putenrouladen mit Backpflaumen

Putenrouladen mit Pflaumensenf einstreichen und mit Speck belegen. 3-4 entkernte Backpflaumen als Füllung nehmen, die Roulade aufrollen und mit einem Holzspieß verschließen. Anschließend wie gewohnt zubereiten.

Lasur für Wild & Geflügel

Im Backofen zubereitete Ente, Gans, Wild & Co. kurz vor Ende der Garzeit mit Pflaumensenf bestreichen. So erhält man eine schmackhafte Kruste.