



## BROTZEITSENF

Unser Brotzeitsenf ist ein Genuss zu allen Wurstsorten und Geräuchertem. Verfeinern Sie Ihr Dressing für grüne Salate oder verwenden Sie unseren Brotzeitsenf für Ihre Rouladenfüllung und Herstellung einer Bratenkruste.

Ein Muss zu frischem Fleischkäse oder zur Vesperplatte!

### Lachs auf Gurken-Risotto

Eine Zwiebel würfeln und mit 100g Risottoreis in etwas Olivenöl glasig dünsten. Mit 250ml Fischfond in kleinen Portionen nach und nach aufgießen und insgesamt ca. 17 Min. köcheln lassen. Ca. 250ml Fischfond mit etwas Meerrettichpaste und 200g Sahne auf die Hälfte einkochen lassen. Lachs mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite etwas mit Mehl bestäuben und auf dieser in Öl anbraten. Nach 4 Min. wenden. Zum Schluss 3-4 Esslöffel Brotzeitsenf, eine halbe entkernte und gewürfelte Gurke sowie etwas Sahne zum fertigen Risotto geben. Das Risotto auf einem Teller anrichten, den Lachs darauflegen und mit der Meerrettichsauce reichen.

### Senfeier

Eier hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Aus 2 Essl. Butter, 1 1/2 Essl. Mehl, 300 ml Gemüsebrühe und 50 ml Sahne oder Cremefine eine Mehlschwitze herstellen.

Die Sauce mit 2 Essl. Brotzeitsenf, Salz und 1 Prise Zucker würzen. Eier in die Sauce geben und nur noch kurz erwärmen. Dazu passt Kartoffelpüree und ein Rote Beete Salat.