



RÖSTZWIEBELSENF

Herzhaft und fruchtig - dieser Senf passt besonders gut zu Aufschnitt und Braten.

Gibt Saucen den Extrakick und schmeckt fantastisch zu Ihren hausgemachten Burgern und Frikadellen.

Schlemmertost

Eine Scheibe Leberkäse und Zwiebelringe anbraten. Eine Toastscheibe leicht rösten und mit etwas Mayonnaise bestreichen.

Belegen Sie das Toast mit frischem Eisbergsalat und Krautsalt sowie dem Leberkäse. Auf den Leberkäse geben Sie unseren Röst-zwiebelsenf sowie die angebratenen Zwiebelringe.

Geht natürlich auch in frischem Baguette oder Brötchen!

Schnitzel mit Röstzwiebelpanade

Salz - Mehl - Ei - Paniermehl. Das sind die klassischen Schritte beim Panieren. Hier eine leckere Variante:

Bestreichen Sie das Schnitzel zunächst beidseitig dünn mit Röstzwiebelsenf. Dann in Mehl und Ei wenden, fertig panieren und bei 170 °C in Pflanzenöl bei 2-maligem Wenden goldbraun ausbacken. Mmmmh...

Herzhafter Frischkäsedip

200g Frischkäse mit einem guten Esslöffel Röstzwiebelsenf, angebratenen Speckwürfeln und etwas kleingeschnittener Lauchzwiebel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.