



Historische Senfmühle Monschau

Tipps zur Verwendung

Moutarde de Montjoie (Monschauer Urrezept, mittelscharf)

Der klassische Senf unter den verschiedenen Geschmacksrichtungen. Er passt zu fast allen Speisen, zu kalter oder warmer Küche, das Ur-Rezept ist ein echter kulinarischer Genuss.

Grüner Pfeffer

Als Dressing-Basis für feurige Fleisch- und Gemüsesalate ebenso wie angemachte „Creme double“ bei Champignonsalat. Besonders beliebt zu allem Gegrillten, vom Hamburger bis zu Fisch und Fleisch. Prägnanter Geschmack - nicht Schärfe - ist seine charakteristische Würznote.

Tomate

Ein ganz neuer interessanter Geschmack - als Grillbutter zubereitet für alles Kurzgebratene. Zu würzigen Speisen und als spezieller Saucen-Zusatz zu Rinderbraten und Ragout

Johannisbeere

Verfeinern Sie mit dieser reizvollen Mischung aus Schärfe und roten Früchten Wild- und Fleischgerichte, Matjes- und Fischsalate, Ente, Fasan und überbackenen Camembert.

Honig mit Mohn

Diese Senfköstlichkeit der herzhaft scharfen Süße belebt Wildmarinaden und betont delikate Salat-Fleisch-Fisch- und Geflügelsaucen, beliebt zu Weißwurst.

Feige

Sein exotisches Aroma und feinste Zutaten machen diesen Senf zu einem kulinarischen Höhepunkt. Überzeugend zu Geflügel, Schweine- und Lammfleisch, Fonduesaucen und besonders zu Käse.

Wildkräuter mit Bärlauch

Grob, rustikal, würzig. Unschlagbar als Senfkruste diverser Fleisch- Fisch- und Geflügelgerichte. Einzigartig zu Geschmortem im Römertopf. Lecker auch zur Käse- und Wurst-Vesper.

Kaiser

Ein grober Rotisseursenf, schön zum Grillen und Marinieren.