



Hünenbergstraße 157
46147 Oberhausen
mail@grefigmbh.de
www-grefi-nuesse.de
Tel.: 0208 / 82 38 80

Kochen

mit Senf

RIESLING SENF

Feurig scharf

... wenn sie es scharf lieben!!

Ein edler, zugleich feuriger Senf. Für Saucen mit hellem Fleisch, Fisch- und Geflügelgerichte, verfeinert mit Sahne

RIESLING SENF

Honigsüß

Mit Akazienhonig, als Beigabe zu Graved Lachs, zum Abschmecken von Saucen

ROTER WEINBERGPFIRSICH SENF

Fruchtig, pikant, angenehm scharf

Für Graved Lachs, Parmaschinken, Bündner Fleisch, kalten Braten, Roastbeef, Rouladen und Involtini

DORNFELDER ROTWEIN SENF

Mit Cassic

Ein *mild-würziger* Senf mit Johannisbeeren



BÄRLAUCH SENF

Grob, rustikal und würzig

. Besonders gut als Senfkruste diverser Fleisch-, Fisch und Geflügelgerichte. Ideal zu Schmorgerichten im Römertopf. Würzig zu einem deftigen Brot mit Schinken, Wurst und Käse

FEIGEN SENF

Exotisches Aroma

zu Geflügel, Lamm, Schweinefleisch, Gegrilltem und Käse, zu Salaten mit Balsamessigen

APRIKOSEN SENF

Zu Lamm, Pute und Strauß. Ideal in Verbindung mit Pinienkernen

ORANGENSENF

Zu Ente, Pute köstlich in einer Marmelade mit **GREFI'S Cumberlandessig**, z. B. für Möhrensalat





Hünenbergstraße 157
46147 Oberhausen
mail@grefigmbh.de
www-grefi-nuesse.de
Tel.: 0208 / 82 38 80

Kochen

mit Senf

Geschichte

Senf war schon vor 3000 Jahren in China als Gewürz geschätzt. Schon durch die Auswahl und das Verhältnis von weißem zu schwarzem Senf, den Mahlgrad der Körner und den verwendeten Most oder Essig, entstehen ganz unterschiedliche Geschmacksrichtungen und Konsistenzen. Durch weitere Zutaten, wie Zucker, Karamell oder Honig, Meerrettich oder Cayennepfeffer, Kräuter und Gewürze wie Estragon oder Zimt, Zitronensaft oder Wein, Knoblauch, Tomaten oder Paprika, entstehen weitere Geschmacksnuancen zwischen süßlich, mild, würzig und sehr scharf.



PFIRSICH MARACUJA SENF

Süß-pikanter Geschmack

für exotische Gerichte. Passt hervorragend zu allen Grillgerichten, Fisch und Käse.

Typ: Als Verfeinerung zu süß-sauren Gerichten der asiatischen Küche

OLIVEN SENF

Mittelscharf und würzig

Zu kräftigen Saucen, Dips, Käse und Brot

DIPS: Nehmen Sie Sahnequark, den Sie pfeffern und salzen, dann mit verschiedenen Senfsorten anrühren

Lauwarmes Dressing zu Spargelsalat

2 TL **GREFFI'S Roter Weinbergpfirsich Senf**
1 TL **Zitrone auf Olivenöl**
2 EL **Himbeer Balsam Essig**
etwas Spargelsud

Kaltes Dressing zu Spargelsalat

Mit Tomaten und Frühlingszwiebeln
2 EL Spargelsud
1 EL **Feigen Balsam Essig**
1 EL **Tomaten Balsam Essig**
Pfeffer, Salz