

## Beliebte Senfladen-Rezepte

### Annett's Senf-Eier

#### Zutaten für 5 Portionen:

- 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- 3 EL Mehl (gehäuften EL)
- 2 EL Bauernsenf,
- 2 EL Scharfer Senf z.B. von Schwerte,
- 1 EL Oster Senf
- Etwas Pfeffer & Salz
- 10 Eier
- 300 ml Brühe und 300 ml Sahne oder Milch

#### Zubereitung:

Die Eier hart kochen und abschrecken. Während die Eier kochen, eine Mehlschwitze zubereiten. Dazu Zwiebelwürfel und die Butter im Topf zerlassen und das Mehl einrühren. In die fertige Mehlschwitze etwas Bauernsenf geben und kurz bräunen lassen. 300 ml Brühe und 300 ml Sahne oder Milch nach und nach zu der Mehlschwitze geben, bis die gewünschte Sämigkeit der Sauce erreicht ist. Die Sauce weiterhin kochen lassen bis der Mehlgeschmack weg ist. 3 EL Schwerterscharfer Senf und 1 EL Oster-Senf zugeben! Das Ganze noch mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Eier schälen und mit Petersilienkartoffeln und der Senfsoße servieren!

Guten Appetit!



## Beliebte Senfladen-Rezepte

### Rinderbraten in dunkler Biersauce

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Kg Rinderbraten am Stück ohne Knochen (z.B.Lende, Schulter)
- 350 ml Bier, dunkles
- 3 Esslöffel Holunder-Senfsauce
- 3 Esslöffel Schwarzbier-Senf
- 100 ml Sojasoße
- 1 TL Thymian
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Körner Pfeffer, schwarz
- 2 Würfel Fleischbrühe
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 große Zwiebel
- 200 ml Sahne

#### Zubereitung:

Einen Topf auswählen, in dem der Braten gerade Platz hat (nicht so groß!). In den Topf kommen das Bier, die Holunder-Senfsauce, der Schwarzbiersenf und die Sojasoße, sowie die Kräuter, Brühwürfel, die Knoblauchzehen und die Zwiebel in groben Stücken. Das Ganze aufkochen. Dann das Fleisch roh in die Biersauce legen. Zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln lassen. Insgesamt braucht der Braten je nach Größe 1,5-2 Stunden. Während der Garzeit zweimal wenden. Am Ende der Garzeit herausnehmen und warm stellen.

Die Bratensauce nach Belieben mit dem Zauberstab gerieren (so bleiben die Zutaten in der Sauce und geben ihren Geschmack dazu) oder durch ein Sieb gießen. Dann das Mehl mit der Sahne verrühren, das Mehlgemisch in die warme braten Sauce einrühren. Die Sauce 3-5 Minuten kochen lassen. Nicht wundern, es entsteht ziemlich viel Sauce, aber gerade die ist so einzigartig!

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen am besten Semmelknödel, Spätzle oder auch Kartoffeln.

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

Guten Appetit!



## Beliebte Senfladen-Rezepte

### Brezelknödel (zum Rinderbraten)

#### Zutaten für X Portionen:

- 4 Brezel (vom Bäcker oder gebackene Tiefkühlware)
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- Prise Muskatnuss
- 1 Zwiebel
- 2 TL Butter
- 1 gehäuften TL Petersilie
- 1 TL Salz (nach Belieben)

#### Zubereitung:

Die Brezel klein schneiden und in eine Schüssel legen. Die Milch etwas anwärmen, mit den Eiern verrühren und über die kleingeschnittenen Brezel schütten. Nach Belieben geriebene Muskatnuss zufügen. Die Masse vorsichtig verrühren.

Die Zwiebel fein schneiden, in der Butter andünsten und einen gehäuften Teelöffel gehackte Petersilie dazu geben. Dies ebenfalls in die Masse geben.

Anschließend die Masse nach Belieben salzen und vorsichtig durchkneten.

Aus der Teigmasse portionsgerechte Knödel formen, einzahlen in Frischhaltefolie wickeln und in Siegen des Wasser legen. Die Knödel ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

(Zubereitungszeit ca. 15 Min.)

Guten Appetit!



## Beliebte Senfladen-Rezepte

### Kartoffelsalat mit Cranberry Senf

#### Zutaten für 6 Portionen:

- 5 große Kartoffeln
- 1 Salatgurke
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Tomaten
- 150 g Cranberry Senf
- 300 g Sahne
- 500 g gewürfelter Speck
- 1 EL Zucker
- Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln noch lauwarm in Scheiben schneiden; Gurken, Tomaten und Schnittlauch schneiden. Zwiebeln würfeln. 350 g Speck und Zwiebelwürfel anbraten, bis der Speck knusprig ist und auf dem Salat verteilen.

150 g Speck zerlassen und mit Senf und Sahne erhitzen. Die Sauce mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken, über den Salat geben und gut vermengen.

Mit Schnittlauch garnieren und noch lauwarm servieren.

Guten Appetit!



## Beliebte Senfladen-Rezepte

### Fruchtiger Spargelsalat

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g frischer Spargel
- 250 g Erdbeeren
- 4 Eier
- 1 TL Zucker
- 250 g Champignons
- 1 Dose Mandarinen
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 TL Butter
- 1 Prise Salz und Pfeffer

#### Zutaten für das Dressing:

- 1 EL Orangen-Curry-Senf
- 1 Schuss Balsamico-Essig
- 1 Schuss Mandarinen-saft
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Schuss Limonen-Olivenöl
- 1 TL Schnittlauch

#### Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen und von den unteren Enden befreien, waschen und in etwas Salzwasser mit dem Zucker und einem Stück Butter al dente garen.

Die frischen Champignons putzen, in der Pfanne mit einem Butterflöckchen gar ziehen lassen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Erdbeeren verlesen, vierteln und dann und in eine Schüssel zunächst separat stellen.

Eine kleine Dose Mandarinen abgießen und etwas Saft für das Dressing zurücklassen. Die hart gekochten Eier pellen, achteln und in mundgerechte Stücke schneiden. Für das Dressing die Zutaten gut miteinander vermischen und abschmecken. Erst kurz vor dem Verzehr die anderen vorbereiteten Zutaten unterheben und anrichten.

Guten Appetit!



## Beliebte Senfladen-Rezepte

### Lachs mit Meerrettichcreme

#### Zutaten für 16 Portionen:

- 8 Scheiben geräucherter Lachs
- 10 cm frischer Meerrettich
- 250 g Frischkäse
- 200 ml Schlagsahne
- etwas Salz
- etwas Pfeffer (Mühle)
- 1 kleines Glas Forellen-Kaviar
- 1 kleines Glas Seehasenrogen
- 1 EL Cranberry-Konfitürensensf
- 1 Bund Dill

#### Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen. Den Meerrettich sehr fein reiben, mit dem Frischkäse und der Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte davon mit dem Cranberry-Sensf vermischen. Jede Creme in einen Spritzbeutel geben.

Auf einem Servierlöffel oder einem kleinen Schälchen eine halbe Scheibe Lachs drapieren. Die Meerrettichcreme in einem dicken Klecks darüber spritzen. Darauf dann kleine Häufchen Forellenkaviar bzw. Seehasenrogen setzen.

Zum Schluss ein kleines Zweiglein Dillspitzen hineinstecken.

Guten Appetit!



## Beliebte Senfladen-Rezepte

### Schinken-Champignons-Toast

- Zutaten für 1 Portion:
  - 1 Scheibe Toastbrot
  - 1 TL Orangen-Curry-Senf
  - 1 Scheibe gekochter Schinken
  - 8 braune Champignons
  - 3 EL geriebener Emmentaler
  - 1 Stück Butter
  - 1 Tomate
  - 1 Zwiebel, gewürfelt
  - 1 EL Olivenöl
  - Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Toastbrot mit Butter und Orange-Curry-Senf bestreichen, darauf eine Scheibe gekochten Schinken.

Diese mit 2 dünn geschnittenen Tomatenscheiben belegen und etwas salzen und pfeffern und mit den Zwiebelwürfeln in der Pfanne scharf anbraten. Die gebratenen Pilze auf die Tomaten geben und mit Reibekäse bestreuen. Bei 200 °C ca. 10 Minuten auf oberster Schiene im Backofen überbacken.

Guten Appetit!



## Beliebte Senfladen-Rezepte

### Honig-Senf-Kartoffelecken

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Backkartoffeln
- 125 g Cranberry-Senf
- 4 EL Honig
- ½ TL zerstoßene Thymianblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

#### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und jede in 6 bis 8 Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke in eine große Pfanne geben und mit Salzwasser bedecken. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, bis sie gar sind (etwa 15 Minuten), dann abschütten.

Senf, Honig und Thymian in einer kleinen Schüssel verrühren, über die Kartoffeln geben und mischen bis die Masse gleichmäßig verteilt ist.

Kartoffeln auf ein mit Folie ausgelegtes Blech legen, die Folie zuvor dünn mit Butter bestreichen.

Bei 190 °C backen bis die Kartoffeln an den Ecken knusprig braun werden.

Guten Appetit!





Der Senfladen  
Massener Str. 24  
59423 Unna

Telefon: 02303-968121  
E-Mail: info@senfladen-unna.de  
Internet: www.senfladen-unna.de  
Facebook: Senfladen Unna



## Beliebte Senfladen-Rezepte

MUSTERBOGEN

