

Fischbacher's

Rezepte mit Bodensee-Verjus

Kleine feine Rezepte mit unserem Verjus Senf

Zum Apéro

Parmesan in kleine Stücke schneiden, mit Honig-Senf oder Harissa-Senf bestreichen und mit Zahnstocher servieren.

ODER

Harissa-Senf oder Honig-Senf mit Mascarpone mischen und auf kleine (halbierte) Pizzabrötchen streichen. Mit kleingeschnittenen Peperoni, Cherrytomaten und Gurkenstückchen dekorieren.

Würzige Wähen

Teigboden z.B. für eine Zucchettiwähe mit Senf bestreichen und mit Paniermehl bestreuen. Die geraffelten Zucchetti (Röstiraffel) darauf verteilen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Mit Käse bestreuen und nochmals ca. 10 Minuten backen.

Senfbutter zu gegrilltem Fleisch

100 g zimmerwarme Butter mit 2 - 3 TL Senf vermischen. In einer Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und in den Kühlschrank stellen

Sösseli zu Fleischfondue

Crème fraîche mit Honig-Senf und Senf-Perlen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.