

Bio-Senf aus der Steiermark

ALEX STRANIG

4. März 2016, 11:09

f s+ t 4 POSTINGS

Geschrotet in einer historischen Mühle

Nach dem klassischen Bordeaux-Verfahren stellt Bioproduzent Tino Pölzer seine Senfe in der Steiermark her. Die schwarzen und gelben Senfkörner werden hierfür in einer historischen Mühle aus den 1940er-Jahren geschrotet, bevor man sie mit Essig vermischt, um die ätherischen Öle zu erhalten.

Der mittelscharfe Haussenf schmeckt hervorragend zu gekochten oder gebratenen Würsten und eignet sich auch als Zutat für Dressings oder Saucen. (Alex Stranig, RONDO, 26.2.2016)



foto: lukas friesenbichler

Pölzer Haussenf, 190 g um 4,70 Euro online bei Steiner's Öko Fragnerei

www.steiners-oeko-fragnerei.at