



KräuterKate

Wildkräutersenf

Was wäre die Wiener ohne einen scharfen Senf? Oder der Leberkäse ohne süßen? Irgendwie nur halb so lecker. Und dann gibt es noch den extra-scharfen Senf im normalen Laden. Doch auf Märkten und in Manufakturen finden Sie Quitten- oder Sanddornsenf. Der Vielzahl sind keine Grenzen gesetzt!



Ein milder, lilafarbener Holundersenf gibt Farbe ans Essen, ein kräftiger Knoblauchsraukensenf, nachdem man noch immer küssen kann, weil man nicht nach Knoblauch riecht, ein kräutriger Beifußsenf, der so schmeckt, als ob man den ganzen Kräutergarten verarbeitet hat.....

In einer Wildkräuterführung lernen Sie würzige, essbare Wildkräuter und Wildfrüchte kennen und schmecken. Einige werden wir für Ihren eigenen Senf sammeln und mit Senfkörnern und anderen Wildkräuterzutaten vermengen – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Und Ihr Geschmack bestimmt, was sich in Ihrem Senf dann finden wird....

Und da haben Sie Ihren Senf (gemacht) und nehmen ihn mit. Sie erhalten das Grundrezept, damit Sie zu Hause munter weiter experimentieren können!

