

# Tipps

Hier präsentieren wir Ihnen Tipps zu unseren Produkten, die ihre Anwendung noch attraktiver machen.

## Vinaigrette

Vinaigrette ist ein Dressing leicht säuerlich, das sowohl Salate, Gemüsegerichte, als auch Fleisch oder Fisch verfeinert. Für das Grundrezept benötigen Sie nur wenige Zutaten wie Essig, Öl, Salz und Pfeffer. Das Mengenverhältnis beträgt 1 Esslöffel Essig auf 3 Esslöffel Öl. Für einen würzigen Geschmack sorgt 1 Teelöffel eines unserer Senfe, die wir in großer Auswahl in verschiedenen Geschmacksrichtungen anbieten.

[Rezept-Vinaigrette](#)

---

## Lennestadt Bärlauch-Senf

pikant | körnig | scharf. Mit seinem charakteristischen knoblauchähnlichen Geschmack verleiht der



Lennestädter Bärlauch-Senf Gegrilltem, Käse und Wurst ein feines Aroma. Excellent für Saucen, Fleischgerichte und Dressings. Wussten Sie übrigens, dass es in Lennestadt-Grevenbrück im Stadtwald rund um die Burgruine der Peperburg ein großes Gebiet mit wildem Bärlauch gibt, welches weit über die Landesgrenzen hinaus unter Bärlauch-Freunden bekannt ist? Alljährlich pilgern im zeitigen Frühjahr Dutzende von Sammlern bewaffnet mit Tüten, Jutaschen und Körben durch das Waldgebiet. Aber Vorsicht beim Sammeln: Schnell können die frischen, hellgrünen Triebe des schmackhaften und gesunden Bärlauchs mit denen der ähnlich aussehenden, hochgiftigen Maiglöckchen verwechselt werden. Wer auf Nummer sicher gehen will, der reibt seine Beute kurz zwischen den Fingern. Der charakteristische Knoblauchgeruch identifiziert den Bärlauch. Sobald der Bärlauch weiße Blüten zeigt, sollte er allerdings mehr geernet werden, denn nun schmeckt er bitter. Kurz darauf stirbt die Staude ab und wenige Wochen später ist er vollkommen im Erdreich verschwunden. Deshalb müssen Sie aber trotzdem nicht auf den Genuss verzichten, denn der Lennestädter Bärlauch-Senf ist bei uns ganzjährig erhältlich.

---

## Pommes-Gewürz-Salz

Jeder liebt sie – Pommes frites. Ob Sie nun die Pommes im Backofen oder komplett mit frischen



Kartoffeln aus der Friteuse selbst zubereiten, letztendlich müssen sie zum Schluss gewürzt werden. Der Supermarkt bietet dafür verschiedene Pommes-Gewürzsalze an. Diese Produkte sind oftmals mit Hefeextrakten versehen, sehr salzlastig und teuer. Das muss nicht sein, denn wir bieten Ihnen die preisgünstige, leckere Alternative an und zwar ohne Konservierungstoffe und Hefeextrakte. Der Salzanteil bleibt Ihnen dabei natürlich selbst überlassen.

- Dazu einfach 1 TL „DIE PERFEKTE CURRYWURST“ Gewürzmischung (Kentucky Dip) + Salz nach Belieben im Schraubglas mischen

[Die perfekte Currywurst](#)

---

## Küchenchef-Öl mit Buttergeschmack anwenden zum ...

... Dünsten von Gemüse Wasser abgießen, etwas LANDÖL in den Topf zum Gemüse geben und eine Prise Zucker dazu. 30 Sekunden erwärmen. Dabei das Gemüse vorsichtig im LANDÖL mit Buttergeschmack wälzen.

... Herstellen von delikatsten Saucen, wie Bernaise und Hollandaise. Einfach die übliche Menge geschmolzener Butter durch LANDÖL ersetzen. So gerinnen diese Saucen nicht mehr! Ein Aufwärmen der Speisen ist problemlos möglich. Auf ein Eigelb kommen ca. 70 ml Landöl.

... Herstellen von Backwaren aller Art. Überall dort, wo Sie normalerweise Butter oder Margarine einsetzen, verwenden Sie in leicht reduzierter Menge unser LANDÖL mit Buttergeschmack. Für Ihren Hefeteig benutzen Sie 30 ml LANDÖL auf einen Liter Teigflüssigkeit.

... Braten von Fisch, Fleisch und Kartoffeln. Ihr Bratgut bekommt eine feine buttrige Note. Kein Verbrennen der Butter mehr. LANDÖL mit Buttergeschmack hat einen Rauchpunkt von 200 °C. Außerdem sparen Sie bis zu 75% im Vergleich zu Butter und Margarine.

---

## Zucker in den Tee?

Der eine süßt seinen Tee mit Zucker, der andere verpönt ihn. Richtig ist, dass etwas Kandiszucker auf eine Kanne Tee zwar nicht süßt, aber die Aromen im Tee besser aufspaltet, denn Zucker ist Energie.

---

## Röstzwiebel-Öl und Nudelwasser

1 El Röstzwiebelwasser auf 2 Liter Nudelwasser geben den Nudeln ein leckeres Röstzwiebelaroma. Besonders lecker bei Geschnetzeltem!

From:

<https://genussladen.info/dokuwiki/> - **Clever genießen!**

Permanent link:

<https://genussladen.info/dokuwiki/doku.php?id=tipps:start>

Last update: **2020/10/05 21:37**

