

## Aprikosen-Dip

Ein süßer und herrlich duftender Dip zu Geflügel oder Frühlingsrollen.

- 14 getrocknete Aprikosen
- 150 ml Wasser
- 1 Esslöffel Butter
- 1 rote Peperoni, fein geschnitten
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 3 Esslöffel HONEYCUP SENF
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Aprikosen ca. 2 bis 3 Stunden in Wasser einweichen. In einer Pfanne Aprikosen und Wasser aufkochen. Abkühlen und im Mixer pürieren. In einer Pfanne Butter schmelzen, rote Peperoni und Knoblauch darin weichschmoren. Aprikosenpüree, Zitronensaft und HONEYCUP SENF darunterermischen. Wasser oder frischen Orangensaft zufügen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Als Marinade für geröstetes Geflügel geeignet.

**TIP:** Kurz bevor das Geflügel fertig ist, dieses mit der Sauce bestreichen und noch etwas weiter grillen. Mit gerösteten Mandeln garnieren.

## Curry-Honeycup Hühnchensalat

- 2 Esslöffel HONEYCUP SENF
- 4 Esslöffel Mayonnaise
- 3/4 Teelöffel Curry-Pulver
- 1 Esslöffel frischer Orangensaft
- 100 g gekochte, geschnittene Hühnchenbrust
- 50 g in Scheiben geschnittener Apfel (oder Nektarine)
- 10 g Rosinen
- 2 Esslöffel gehackte rote Zwiebeln
- 2 Esslöffel geröstete Mandelblättchen

HONEYCUP SENF, Mayonnaise, Curry-Pulver, Orangensaft, Salz und Pfeffer zu einer Sauce vermischen. Die übrigen Zutaten zugeben, gut mischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.



*Geniessen mit Leidenschaft!*

Importhaus für Delikatessen

**WolframBerge**<sup>®</sup>  
seit 1960

Importhaus für Delikatessen

**WolframBerge**<sup>®</sup>  
seit 1960

Wolfram Berge  
Importhaus für Delikatessen GmbH & Co. KG  
Alfred-Nobel-Straße 1  
51588 Nümbrecht-Breunfeld

Tel. 02293 - 3060  
Fax 02293 - 306 - 99  
[www.delikatessen-berge.de](http://www.delikatessen-berge.de)  
[info@delikatessen-berge.de](mailto:info@delikatessen-berge.de)

# Rezeptideen

## Honeycup Mustard

Eine typisch, amerikanische Spezialität ist der Honeycup Senf. Hergestellt aus braunem Zucker, Senfmehl, Apfelessig, Rapsöl, Honig und Gewürzen.

## Honeycup und Himbeer-Essig Dressing

Eine ganz tolle Sauce für einen Salat aus Rosso, Eisbergsalat und Endivien.

- 2 Esslöffel HONEYCUP SENF
- 4 Esslöffel Himbeer-Essig
- 6 Esslöffel Rapsöl
- 1 feingehackte Knoblauchzehe
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel feingehackter Estragon
- Salz und Pfeffer nach Wunsch

In einer Schüssel HONEYCUP SENF, Essig, Estragon, Knoblauch, Salz und Pfeffer gut mischen. Nach und nach das Öl unterrühren, bis das Dressing gut vermischt ist.

**TIPP:** Radieschen, rote Zwiebeln und geröstete Mandeln zufügen. Ein herrlicher Salat.

## Sesam Grill-Sauce

Eine herrliche Marinade zu Steak, Geflügel und Garnelen.

- 50 ml Soja-Sauce
- 50 ml trockener Sherry
- 6 Esslöffel HONEYCUP SENF
- 1 Esslöffel Sesam Öl
- 1 Stk. Orangenzeste
- 50 ml Hoisin-Sauce
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Teelöffel frisch geriebener Ingwer
- 1 1/2 Teelöffel gemahlener Kümmel
- 25 g geröstete Sesamsamen

Alle Zutaten mit dem Stabmixer zu einer homogenen Masse mischen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Grillgut mit der Marinade einstreichen und ca. 2 - 12 Stunden ziehen lassen.



## Canapés mit geräuchertem Lachs für Ihre Cocktail-Party

Eine echte Abwechslung für Ihre Party.

- 24 Toastbrot-scheiben
- 2 Esslöffel HONEYCUP SENF
- 4 große Eier
- 40 ml Rahm
- Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer nach Wunsch
- 4 Esslöffel fein gehackter frischer Dill oder Basilikum
- 250 g fein geschnittener geräucherter Lachs
- 150 g Mozzarella

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und Toastbrot-scheiben auf dem Backblech verteilen. HONEYCUP SENF und Eier miteinander vermischen. Rahm, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut rühren. Frische Kräuter, Lachs und Mozzarella zu einer Masse verrühren und auf den Brotscheiben verteilen. Senf-Eier-Mischung nochmals rühren und über die vorbereiteten Canapés geben. Sofort in den Backofen (unterste Ebene) schieben und ca. 15 - 18 Minuten backen bis die Füllung fest wird. Warm oder kalt servieren.

**TIPP:** Auch zum Einfrieren geeignet: vorbereiten wie oben beschrieben, abkühlen lassen und dann einfrieren. Gefroren direkt in den Backofen geben und bei ca. 200 Grad ca. 10 bis 15 Minuten aufwärmen.

## Warmer Camembert als Vorspeise

1/4 oder 1/2 Camembert auf einen backofenfesten, tiefen Teller geben. Großzügig mit HONEYCUP SENF bestreichen. Frisch gemahlener Pfeffer, gehackte rote Peperoncini (scharf) oder Peperoni und gehackte Zwiebeln darüber verteilen.

Ca. 20 Minuten im Backofen grillen, bis der Camembert geschmolzen ist. Mit frischen rohen Gemüsestückchen oder Toast noch warm servieren.



## „Der“ Honeycup-Knoblauch-Dip mit Dill

- 2 Esslöffel HONEYCUP SENF
- 3 Esslöffel Mayonnaise
- 2 feingehackte Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel frischer Dill, gehackt
- Sauerrahm oder Naturjoghurt (für Dip)
- 150 ml Buttermilch (für Salate)
- Salz, Pfeffer und Tabasco nach Belieben

**DIP:** Im Mixer oder mit dem Stabmixer HONEYCUP SENF, Mayonnaise, Knoblauch und Dill sehr gut mischen. Sauerrahm oder Joghurt darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

**SALATSAUCE:** Anstatt Sauerrahm oder Joghurt Buttermilch verwenden und alles gut mischen.

**VARIATION:** Anstelle von Knoblauch gehackte Gurke hinzufügen. Passt auch sehr gut zu Fischgerichten.

## Orientalische Vinaigrette

Für eine asiatische Salatschale aus: Rosso, Bohnensprösslingen, Wasserkastanien, chinesischen Pilzen, weißen Bohnen, Möhren, roten Peperoni.

- 2 Esslöffel HONEYCUP SENF
- 4 Teelöffel Sojasauce
- 25 g geröstete Sesamsamen
- Salz und Pfeffer nach Wunsch
- 50 ml Sesamöl
- 100 ml Rapsöl
- 50 ml Reisesig oder Sherry Essig
- 1 feingehackte Knoblauchzehe

In einer Schüssel den HONEYCUP SENF, die Sojasauce, den Reisesig bzw. Sherry Essig, Knoblauch, Salz und Pfeffer gut miteinander mischen. Nach und nach unter ständigem Rühren das Öl zufügen bis das Dressing gut vermischt ist. Anschließend die Sesamsamen hineinstreuen.

