



# Senf-Butter



Zutaten: für 1 Senftopf

- 250g Butter
- 2 EL Creme fraiche
- **2 EL Senf von natursenf.ch (mit allen Senfsorten möglich)**
- 1 Bund Schnittlauch (klein gehackt)

## Zubereitung

Alle Zutaten mit der weichen Butter gut verrühren.

## Senfmüller's Tipp zum Grillen

Senfbutter in Alu-Folie zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank kalt werden lassen. Im Scheiben schneiden.

## Welcher Senf zu welchem Fleisch?

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| • Curry Senf oder Waben Senf | - zu Pouletbrustfilets |
| • Cayenne Senf               | - zu Rindersteaks      |
| • Knobli Senf                | - zu Lammsteaks        |
| • Historischem Senf          | - zu Schweinsteaks     |
| • Riesling Senf              | - zu Forelle / Lachs   |