

Terhorst Gewürze

Nutzen Sie auch unsere langjährige Erfahrung mit Gewürzen. Lassen Sie sich von den Düften des Orients inspirieren: über 200 verschiedene Gewürze, Kräuter und Mischungen aus eigener Herstellung erwarten Sie in unserem Mühlenladen oder im Onlineshop.



Erlebnis Mühle

Schauen Sie uns bei der Senfvermahlung über die Schulter und erfahren Sie Wissenswertes und Interessantes über das traditionelle Handwerk. Im Mühlenladen darf unser Senf gerne probiert werden...

Terhorst Gewürz- & Senfmühle e.K.
Kapellenmoorstraße 3
49779 Niederlangen
05933 - 64 97 794
info@terhorst-senf.de
www.terhorst-senf.de

Öffnungszeiten Mühlenladen:

Di. 9.30 – 12.30 & 14.30 – 16.30 Uhr
Mi. 9.30 – 12.30 Uhr
Do. 9.30 – 12.30 & 14.30 – 16.30 Uhr
Fr. 9.30 – 12.30 Uhr
Sa. Jeden 1. Samstag im Monat 9.30 – 12.30 Uhr
(auch an allen Adventsamstagen)

Senf- & Gewürzautomat: 24/7 geöffnet

Alte Senfmühle Terhorst Niederlangen



Terhorst Mostert anno 1929
Gewürzmühle seit 1934

Echter Terhorst Mostert

mittelscharfer Senf: Das Original nach Großvaters Rezept. Der universelle Begleiter für viele köstliche Gerichte. Schmeckt zu kalten und warmen Speisen.

scharfer Senf: Dieser natürlich-scharfe Senf macht deftige Speisen bekömmlicher. Eine betont feurige Ergänzung zu kräftigen Gerichten.

süßer Senf: Diese rheinisch-süße Variante ist ideal zu Weißwurst und Leberkäse, besonders auch zum Käsebrot. Da er aber trotzdem würzig ist, verfeinert und ergänzt er auch viele andere Gerichte.

süß-scharfer Senf: Diese ungewöhnliche Komposition überrascht durch ihr süßes Aroma mit verzögert eintretender Schärfe. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis, gibt vielen Gerichten den letzten Pfiff. Passt ideal zur Käse- und Wurstvesper.

Bärlauch-Senf: Ein Genuss zu Käse, Fleisch, Soßen, Suppen, Dressings und als Dip. Einfach Kurzgebratenes damit bestreichen, oder heben Sie ihn mal unter Butter oder Crème fraîche als köstlichen Brotaufstrich.

Bier-Senf: hergestellt mit Altbier und ganzen Senfkörnern. Dieser rustikale Senf ist eine optimale Ergänzung zu deftigen Speisen wie Braten, Wurst und kalten Speisen. Köstlich am Dressing zu Kartoffel- und Wurstsalat. Schmeckt zu allem, wozu man Bier trinkt.

Chili-Senf: Extra scharf durch Habanero-Chili. Für diejenigen, denen Senf allein nicht scharf genug ist. Zum Kochen und Abschmecken. Gibt Fleischgerichten den gewissen Pfiff.

Currysenf: Mit ganzen Senfkörnern. Köstlich zu Bratwurst, Geflügel- und Schweinefleisch, hellen Soßen und Cremesuppen.

Feigensenf: Passt ideal zu Käse, gibt Soßen eine besondere Note, zu Spargel und Geflügel. Verfeinert das Salatdressing und schmeckt vorzüglich zu Lachs.

Grill-Senf: Ein Muss zu Gegrilltem, ob pur, für die Marinade oder zubereitet als Dip. Geben Sie diesen würzige Senf auf Ihr Grillfleisch und braten oder grillen Sie es ohne weitere Würzung. Klassisch zur Bratwurst.

Honig-Senf: mit Bienenhonig. Ein Gedicht zu Camembert, Geflügel und Fisch. Gibt Salatsoßen eine besondere Note. Mit diesem Senf überbacken, erhalten Hähnchenschenkel eine knusprige Senfkruste.

Knoblauch-Senf: Raffiniert zu Rindfleisch- und Wurstgerichten, ideal zu Lamm. Rundet rustikale Salate ab und ist köstlich als Marinade für Meeresfrüchte.

Kräutersenf: Durch seine feine Estragon-Note ist dieser Senf ideal zu Wildgerichten, Kalb- und Geflügelfleisch oder auch Salat- und Gemüesoßen.

Marille-Ingwer-Senf: Reizvolle süßlich-würzige Mischung, verfeinert asiatische Geflügel- und Reisgerichte, zum Würzen von Chicken-Drumsticks und Putenschnitzel, raffiniert zu gekochtem Schinken und Weichkäse.

Pfeffer-Senf: mit geschrotenem bunten Pfeffer. Diese würzige Variante ist ideal als Marinade zu Krustenbraten, zur Bereitung von Frikadellen und Rouladen. Eine kulinarische Bereicherung zu Soßen und Rind- sowie Schweinefleisch.

Tomaten-Senf: Besonders beliebt zu mediterranen Gerichten, zum Überbacken, an Rouladen und zum Abschmecken von Hackfleischsoße sowie als Dip zu Fingerfood.

Handwerkliche Tradition

In unserer Senfmühle fertigen wir in der 3. Generation nach historischen Familienrezepten verschiedene Senfsorten. Bei dieser traditionellen Herstellungsweise auf unseren zwei historischen Steinmühlen bleibt durch die schonende Kaltvermahlung das volle Aroma und die temperaturempfindliche Schärfe des Senfes erhalten. Daher ist er naturbelassen, wir verarbeiten keinerlei Farbstoffe und Konservierungsmittel.

Rezepte und weitere Anregungen zum Thema Kochen mit Senf finden Sie auf unserer Website www.terhorst-senf.de

