

Griesspudding mit Preiselbeersenf

Griesspudding

Für den Preiselbeersenf:

200 g Zucker

Saft von 1 Orange

50 ml Rotwein

1 TL gemahlene Orangenschale

½ TL gemahlener Zimt

2 EL scharfer Senf

500 g Preiselbeeren

nach Packungsanleitung herstellen.

in der Pfanne karamellisieren und mit
und
ablöschen.

und

mit

sowie

mischen und ca. 15 Minuten einköcheln lassen.

Terhorst Gewürz- & Senfmühle e.K.

Kapellenmoorstr. 3

49779 Niederlangen

Telefon 0 59 33 – 6 49 77 94

info@terhorst-senf.de