



Terhorst Senf seit 1929 - historisches Handwerk



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 Scharfe des Senfes erhalten. Die Schärfegrade der Senfsorten werden bei uns mit handwerklichem Können durch das fein abgestimmte Verhältnis zwischen gelben und braunen Senfkörnern erzeugt. Unser Senf ist naturbelassen, wir verarbeiten keinerlei Farbstoffe und Konservierungsmittel.

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

Neugierig?

Gerne erklären wir Ihnen unser Handwerk. Erfahren Sie im Rahmen eines bebilderten Vortrags Wissenswertes und Interessantes über die traditionelle Senfherstellung. Dabei dürfen unser Senf und auch einige unserer beliebten Dips im Mühlenladen gerne probiert werden. Termine hierfür bieten wir nach Vereinbarung an.

Unsere Senfsorten

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 würzigen 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 Gemüsesoßen.

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 geschrotetem 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.



Terhorst

Gewürze seit 1934

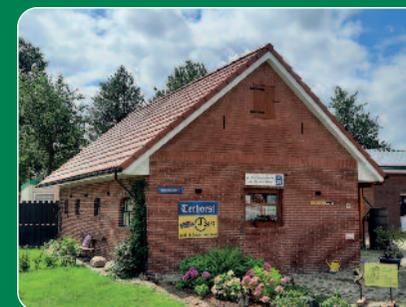
Senfmühle seit 1929

Mühlenladen

Kapellenmoorstraße 3
49779 Niederlangen
0 59 33 - 64 97 794
www.terhorst-senf.de
info@terhorst-senf.de

Öffnungszeiten

Mo. – Mi.: geschlossen
Donnerstag: 9.30 – 12.30 & 14.30 – 16.30 Uhr
Freitag: 9.30 – 12.30 & 14.30 – 16.30 Uhr
Samstag: 9.30 – 12.30 Uhr
(kurzfristige Änderungen möglich)



Senf- und Gewürzautomat 

Gewürze

Anis ganz
Cardamom gemahlen
Chillies ganz Piri-Piri
Chillies gemahlen Cayennapfeffer
Chillies geschrotet
Coriander ganz
Coriander gemahlen
Cumin Kreuzkümmel gemahlen
Curcuma gemahlen
Fenchel ganz
Ingwer gemahlen
Knoblauch
Kümmel ganz
Muskatblüte gemahlen Macis
Muskatnüsse ganz
Muskatnüsse gemahlen
Nelken ganz
Orangenschalen gemahlen
Paprikapulver edelsüß
Paprikapulver scharf
Paprika geräuchert mild
Paprika geräuchert pikant
Pfeffer rosa Beeren (Schinusbeeren)
Pfeffer schwarz gemahlen
Pfeffer schwarz ganz
Pfeffer weiss ganz
Pfeffer weiss gemahlen
Piment ganz
Safran Fäden & Pulver
Schwarzkümmel ganz
Senfkörner gelb ganz
Senfkörner braun ganz
Tomaten granuliert
Wacholderbeeren ganz
Zimtstangen ganz Canehl
Zimt gemahlen Canehl
Zitronenschale gemahlen
Zwiebeln

Grill-Gewürz-Mischungen

Barbecue-Gewürzzubereitung
Cajun-Louisiana-Gewürzzubereitung (Pulled Pork)
Grill-Feuer-Kräuter
Grill-Kräuter Gewürz PAMPAS
Grill & Marinade-Gewürzzubereitung
Spareribs Gewürzzubereitung
Virginia-Grill+Steak-Kräuter

Küchen-Gewürz-Mischungen

Auflauf- & Gratin Gewürzzubereitung
Bauern-Topf-Gewürz
Braten-Steak spezial gelb Zubereitung
Bratenzauber-Gewürzzubereitung
Bratkartoffelwürzer
Champignon-Pfanne
Einmach- und Sauerbratengewürz
Enten- und Gänsebraten Gewürzzubereitung
Filet-Topf-Gewürz
Fleischgewürz (Art des Hauses)
Geflügel-Gewürzzubereitung
Gemüsepfanne Gewürzzubereitung
Glühweingewürz
Gulasch-Gewürzzubereitung
Gyros-Gewürzzubereitung
Hackbraten/Frikadellen-Gewürzzubereitung
Heißer Apfel-Gewürzzubereitung
Hirtenbraten-Gewürzzubereitung
Kartoffelsalat-Gewürzzubereitung
Kasselerbraten-Gewürzzubereitung
Kürbis+Karotte-Gewürzzubereitung
Lammfleisch-Gewürzmischung
Nudel-Spätzle-Gewürzzubereitung
Pilzwürzer-Gewürzzubereitung
Putenschnitzel-Gewürzzubereitung
Raclett Gewürzzubereitung
Reis Gewürzzubereitung
Rührei-Gewürzzubereitung
Salatgewürz-Zubereitung
Schnitzel/Kotelett-Gewürzzubereitung
Suppengewürz
Tomatenwürzer
Wildbret-Gewürzmischung
Zucchini-Gewürzzubereitung

Internationale Gewürz-Mischungen

Aglio-Olio-Peperocino
Arabisches Kaffee-Gewürz
Arrabiata-Gewürzzubereitung
Bolognese & Lasagne-Gewürzzubereitung
Bruschetta-Gewürzmischung
Cevapcici-Gewürzzubereitung
China-Gewürzzubereitung
Curry englisch
Curry Madras
Curry Thay (scharf)
Djuvec-Reis Gewürzzubereitung

Dönerfleisch/Pul Biber Gewürzzubereitung
Golden-Milk Gewürzmischung
Harissa Gewürzzubereitung
Jambalaya Gewürzzubereitung
Pesto-Gewürzmischung
Piri-Piri-Gewürzzubereitung
Pizza-Gewürzzubereitung
Ras el Hanout Gewürzmischung
Schafskäse-Mozarella-Gewürzzubereitung
Schaschlik-Gewürzzubereitung
Schlemmertopf Balkan Gewürzzubereitung
Spaghetti Gewürzzubereitung
Tandoori Masalla

Kräuter-Mischungen

Italienische Kräuter
Kräuter der Provence
Salatkräuter

Pfeffer-Spezial

Bunter Pfeffer Marakesch
Gewürzter Pfeffer geschrotet
Knoblauchpfeffer
Orangenpfeffer
Pariser Pfeffer
Steakpfeffer Emsland
Zitronenpfeffer
verschiedene Raritäten und Exoten

Küchenkräuter

Bärlauch geschnitten
Basilikum gerebelt
Bohnenkraut gerebelt
Corianderblätter gerebelt
Dillspitzen
Estragon französisch
Liebstöckelblätter
Lorbeerblätter verlesen
Majoran gerebelt
Oregano gerebelt
Petersilie gerebelt
Rosmarin geschnitten
Salbeiblätter geschnitten
Schnittlauchröllchen
Thymian gerebelt

Fisch-Gewürz-Mischungen

Bratfisch-Gewürzzubereitung
Forellen Gewürzmischung
Garnelen-Gewürzzubereitung

Würz-Salze

Brathähnchen-Salz
Chili-Salz
Grobes Meersalz
Ofenkartoffel-Gewürzsalz
Pommes Frites Salz
Rauchsalz
verschiedene Raritäten und Exoten

Back-Zutaten

Bratapfel- & Apfelkuchen Gewürzmischung
Brot-Gewürz
Lebkuchengewürz
Spekulatiusgewürz
Waffel-Gewürzmischung

Gewürze zum Anrühren als Dip

Bella Italia-Gewürzzubereitung
Chakalaka-Gewürzzubereitung
Gourmet-Kräuter
Grillbutter-Gewürzzubereitung
Knoblauchbutter-Gewürzzubereitung
Kräuterbutter-Gewürzzubereitung
Kräuter-Dip-Gewürzzubereitung
Mühlen-Dip (Art des Hauses)
Patatas Bravas-Gewürzzubereitung
Tzatziki Gewürzzubereitung
Zwiebel-Dip

Unsere hausgemachten **Dip-Gewürze** sind gedacht zum Anrühren mit Schmand, Creme-fraiche oder Joghurt bzw. mit Butter oder Margarine. Leckere Rezepte finden Sie auf der Verpackung, je nach Vorliebe kann die Menge variiert werden. Wie bei allen unseren Produkten verwenden wir keine Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel. Nach dem Anrühren sind die fertigen Dips einige Tage im Kühlschrank haltbar und schmecken köstlich zu Brot, Crackern, Gemüsestreifen, Folienkartoffeln oder einfach zum Kochen.



Gewürzmühle mit Tradition seit 1934

Wir beziehen unsere hochwertigen Gewürze von langjährigen Partnern aus der ganzen Welt. Hierbei legen wir besonderen Wert auf ausgesuchte Qualitäten. Die Rohgewürze verarbeiten wir mit viel Liebe zu erstklassigen Gewürzkompositionen, die auch ohne den Einsatz von Geschmacksverstärkern und Konservierungsmitteln zu genussvollem Kochen in Ihrer Küche beitragen.

Präsente und mehr

Neben unseren eigenen Erzeugnissen bieten wir auch hochwertige Essige, Öle und weitere kulinarische Produkte an. Wir fertigen für Sie individuelle Präsente, die wir gerne auch nach Ihren Wünschen nach Thema oder Saison passend zusammenstellen, egal ob für geschäftliche oder private Anlässe.

