

Nudel-Auflauf mit Senf

Senf 20 verschiedene Sorten



Historische Senfmühle Monschau



*Geschichte und Geschichten
aus der Historischen
Senfmühle Monschau
erzählt...*



Emil
die Senfmaus

Nudelauf mit Senf-Hackfleischsoße

Zutaten für 2 - 3 Personen:

250 g dicke Nudeln (z.B. Makkaroni), 250 g Hackfleisch, 1 Becher Schmand, ein bisschen Schafskäse (muss nicht – nur wenn ihr mögt), frische Tomaten (4 Stück) je nachdem wie groß sie sind in Viertel oder Achtel schneiden, 3 Esslöffel Tomatenketchup, 4 Esslöffel Tomatensenf, ein bisschen Gemüse z.B. 1 Zucchini oder etwas rote oder gelbe Paprika oder Möbrchen, Käse (Gouda, Edamer, Mozzarella oder Emmentaler) in kleine Stifte geschnitten

So geht's:

Nudeln kochen. Hackfleisch anbraten und mit ein bisschen Salz und Pfeffer würzen, den Schmand dazugeben, verrühren, bis der Schmand sich aufgelöst hat, dann die geviertelten Tomaten, Ketchup und Senf hinzufügen, gut und lange verrühren. Wenn ihr mögt auch ein bisschen kleingebröckelten Schafskäse untermischen. Zucchini, Paprika oder Möbrchen kurz in heißes Wasser geben und ein bisschen kochen – dann klein schnibbeln und zu der Sauce geben, 10 Min. garen lassen.

Die Hälfte der Nudeln kommen in eine Auflaufform, darauf dann die Hackfleischsoße, nun den Rest Nudeln und darauf den Käse verteilen. 20 - 30 Minuten im Backofen bei 200 Grad überbacken lassen.

lecker, lecker ...



Ur-Rezept



Knoblauch



Estragon



Chili



Englisch Curry



Schlesische Art



Limone



Orange



Feige



Riesling



Wildkräuter
Bärlauch



Ingwer-Ananas



Grüner Pfeffer



Altdeutsche Art



Apfel- Meerrettich



Tomate



Kaisersenf



Honig-Mohn



Kräutersenf



Johannisbeere

Die Geschmäcker sind ja sehr verschieden. Ihr habt bestimmt schon gemerkt, dass Mama und Papa auch mal etwas anderes gerne essen als ihr. Die Vorlieben und Gewohnheiten beim Essen und Kochen unterscheiden sich außerdem in vielen Ländern - deshalb haben wir mehrere ganz unvergleichbare Sorten gemacht, so dass jeder etwas Passendes für sich finden kann.

Zu den scharfen Senfsorten gehören z.B. Chili, grüner Pfeffer und Meerrettichsenf – das scheint eine beliebte Würze in England zu sein, denn Engländer lassen sich vom Meerrettichsenf fast immer begeistern. Die Franzosen dagegen lieben den Estragonsenf – also ein Senf mit einem besonderen Gewürz - der hier eher nur von Köchen eingekauft wird.

Es gibt aber auch mehrere süße Senfe wie z.B. den Altdeutschen Senf, der schmeckt ein bisschen nach Weihnachten, weil da Lebkuchengewürze, Kadamon und Zimt drin enthalten ist. Manche Leute mögen den gar nicht, aber dafür lieben ihn andere ganz besonders – so ist das mit den Geschmäckern! Sehr beliebt auch bei Kindern ist der Honig-Mohn-Senf, den kann man auch pur mit dem Löffel essen – den fand mein Vater auch schon so klasse.

Die Erwachsenen essen aber auch gerne den Feigensenf, der ist süß, scharf und

fruchtig zugleich – und so lecker zum Käse! Zu den fruchtigen Sorten gehört auch der Orangensenf, der auch super in der Hähnchensauce schmeckt. Viele Kinder finden auch den Johannisbeer-senf toll, der ist so schön beerig.

Am allerliebsten mögen die Kinder aber den Tomatensenf, der ist ein bisschen wie Ketchup, aber spannender. Dazu möchte ich euch ein Rezept verraten, das ist ganz einfach und das könnt ihr mal mit Papa oder Mama zusammen kochen, aber Achtung mit dem scharfen Messer und wenn ihr eine Schürze habt, könnt ihr die dazu anziehen – vielleicht gibt es bald eine Kinderschürze mit Senfmaus.

*Wollt ihr weiter von
der Senfmaus Emil
und über Senf lesen?
Bald gibt es mehr ...*



Herausgeber: Historische Senfmühle Monschau - www.senfmuhle.de - Illustrationen: Atelier Augerot - Layout: info@w-desj.gn.biz

Tief in der Eifel, . . .



»Tief in der Eifel, im Monschauer Land, bei Großen und Kleinen wohl bekannt, im Tal der Rur eine Mühle steht, in der sich alles um Senf nur dreht.

Es erzählt euch Emil, die Senfmaus, denn die ist hier in der Mühle zu Haus. Emil ist ein bisschen frech und obendrein weiß er alles, was sonst ist geheim von den Senfgeschichten aus Monschau...«

Heute will ich euch etwas über verschiedene Senfsorten erzählen und was man damit machen kann.

Clemens August Breuer, der erste Senfmüller in der Familie, hat auch den ersten Senf in Monschau gemischt, den er Urrezept nannte. Es sollte ein Senf sein, der zu allem passt – das war 1882. Ein paar Jahre später hat er noch den Kaisersenf erfunden. Der Kaiser war mal der Chef in Deutschland - ein bisschen ähnlich wie heute Frau Merkel, die wir allerdings gewählt haben, der

Kaiser war von Geburt an für diese Aufgabe vorbestimmt. Als der Kaiser Geburtstag hatte, hatte Clemens August, der Urgroßvater der heute lebenden Familie Breuer, die Idee, ihm einen Senf zu widmen, der nach ihm heißen sollte: Kaisersenf. Mit diesem Namen hoffte er, dass er den Senf besonders oft verkaufen würde – das war schon eine geschickte Werbung.



Grobe Senfkörner . . .

Der Kaisersenf ist ein bisschen gröber als das Urrezept, das bedeutet, dass man darin noch die ganzen Senfkörnchen sehen kann und wenn man darauf beißt, wird es richtig scharf, weil sich die Spucke gut mit den Inhaltsstoffen des Senfes mischt und eine chemische Reaktion auslöst.

Der heutige Senfmüller Guido Breuer hat nach und nach immer mehr Senfsorten erfunden, mal was Scharfes, was Süßes und was Fruchtiges – mittlerweile haben wir 20 Senfsorten. und wir Senfmäuse flüstern dem Senfmüller und seiner Tochter immer ein paar Ideen ins Ohr, wenn sie schlafen – also gibt es bestimmt demnächst wieder mal was Neues.



Es gibt aber auch schon etwas ganz Verrücktes: Senfpralinen – stellt euch das mal vor! Das ist aber nicht eine Schokoladenhülle und drinnen ist pur Senf - das wäre, glaube ich, ziemlich eckelig! - sondern in die Füllung, die in der Schokoladenhülle ist, ist ein bisschen Senf eingemischt. Es gibt Pralinen mit dunkler Hülle und drinnen ist einmal der Limonensenf mit eingearbeitet und zum anderen der Ingwer-Ananas-Senf. Dann haben wir noch zwei Vollmilchschokoladenpralinen, die eine mit Honig-Mohnsenf – also auch ein süßer Senf – und die andere mit Orangensenf abgeschmeckt.

Dann gibt es außerdem zwei Pralinen mit weißer Schokoladenhülle, in der einen ist ein Hauch Altdeutschen Senf, der ja sowieso schon süß ist. Die andere weiße Praline ist die spannendste, die enthält nämlich Chilisenf – das ist vielleicht eine irre Mischung! Soll ich euch was verraten: ich habe gesehen, dass der kleine Emil (nicht die Emilmaus) ab und an in den Laden läuft und eine Senfpraline klaut – ob die Mama das auch weiß?

