

# Düsseldorfer Senf / Düsseldorfer Mostert g. g. A.



## Scharfer Botschafter

Die nordrhein-westfälische Landeshauptstadt Düsseldorf hat für jeden Geschmack etwas zu bieten – und das auch kulinarisch. Da wären z.B. die Klassiker: das „Rheinische Sandwich“ – Rögelchen mit Käse, die „Flönz met Ölk“ – einfache Blutwurst mit Zwiebeln, die „Frikko“ oder das „Pärken“ – eine Frikadelle oder zwei knackige Bockwürste und der „Düsseldorfer Senfrostbraten“. Sie alle wären unvollständig und geradezu undenkbar ohne den Düsseldorfer Senf bzw. Mostert g. g. A.



## Internationales Produkt

Noch nicht ganz so lang wie das Altbier, aber immerhin seit 1726 wird die scharfe Spezialität in Düsseldorf hergestellt. Längst haben auch zahllose Touristen aus aller Welt den vielseitigen Begleiter entdeckt. So wird der Düsseldorfer Senf/ Düsseldorfer Mostert g. g. A. inzwischen in ganz Europa, in den Vereinigten Staaten, in Japan und sogar Australien als kulinarischer Botschafter der NRW-Hauptstadt geschätzt.

## Gesicherte Qualität

Das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ garantiert, dass er ausschließlich im Düsseldorfer Stadtgebiet mit Düsseldorfer Wasser, das kalkhaltig und besonders mineralisch ist, mit unfiltriertem Düsseldorfer Branntweinessig, natürlichen Zutaten und ohne künstliche Konservierungsstoffe produziert wird. Die Senfschalen aus brauner und gelber Senfsaat werden dreimal, beim letzten Mahlgang zwischen Granitsteinen, vermahlen. Unmittelbar nach der Herstellung abgefüllt, wird der Düsseldorfer Senf g. g. A. besonders stilecht im traditionellen grau-blauen Steingut-Topf angeboten.

# Rostbraten mit Düsseldorfer Senf g. g. A. an Bratkartoffeln

## Zutaten

Für 4 Personen:

750 g Kartoffeln, fest kochend

4 kleine Zwiebeln

4 EL Düsseldorfer Senf /

Düsseldorfer Mostert g. g. A.

4 Rumpsteaks à 200 g,  
abgehangen

40 g Butterschmalz

75 g mittelalter Gouda

2 El Pflanzenfett

Salz

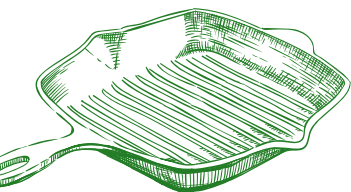
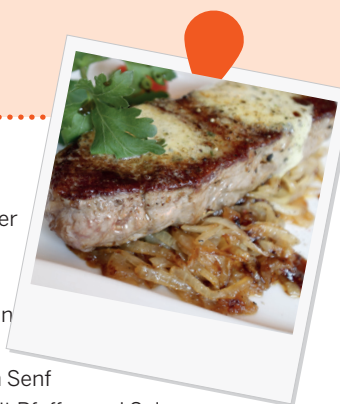
Pfeffer

## Zubereitung

Kartoffeln waschen und in Salzwasser zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. köcheln lassen, abgießen, im Topf abdämpfen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

2 Zwiebeln fein würfeln und mit dem Senf vermischen. Die dünn geklopfen, mit Pfeffer und Salz gewürzten Rumpsteaks auf einer Seite dick mit der Senfmasse bestreichen. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Steaks in die heiße Pfanne geben und auf der Senfseite bei starker Hitze 1 Min. anbraten. Wenden und noch 2 Min. bräunen, über die Senfseiten den Gouda reiben. Bei 220 Grad ca. 4 Min. überbacken. Die restlichen 2 Zwiebeln klein schneiden und das Pflanzenfett in der Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze ca. 8 bis 10 Min. braten, Zwiebeln dazugeben, bis alles goldgelb ist. Salzen und pfeffern. Die Steaks mit den Bratkartoffeln anrichten.

Tipp: Als Wein-Begleiter eignet sich hervorragend ein trockener Merlot.



[nrw-isst-gut.de](http://nrw-isst-gut.de)



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen

