



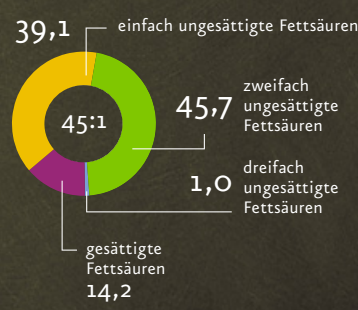
Meerrettich

— Würzöl —

WISSENSWERTES

- Zutaten ● Kaltgepresstes Öl aus ungeschältem Sesam und Meerrettichextrakt.
- Herstellung ● Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter ● **Kräftig mit deutlicher Schärfe.**
- Besonders lecker in ● Fischgerichten wie Hering mit Merrettichsauce, Sushi, Mayonnaisen, Quark, Dips und natürlich in der klassischen Meerrettichsahne.
- Anwendung ● **Zum Würzen, Dünsten, Marinieren, für Dressings und Dips.**
- Hinweis ● Sparsam dosieren, lieber nachwürzen – Meerrettichöl ist richtig scharf!

Die Angaben in den Kreisen (Gramm pro 100 g) beschreiben jeweils das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Alle angegebenen Werte sind Durchschnittswerte, die Schwankungen unterliegen, da Pflanzenöle nicht standardisierte Naturprodukte sind.



ÖLMÜHLE
SOLLING

MÜHLENFRISCH



Hering mit Meerrettichsauce

REZEPT

• Zutaten für 4 Personen

🕒 Zubereitungszeit: zirka 30 Minuten

• Zutaten

- 4 Heringe
- 500 ml Schmand
- 2 Zwiebeln
- 2 saure Äpfel
- 2 Essiggurken
- 400 g Kartoffeln
- Salz und Pfeffer
- Meerrettich Würzöl
- Koriander-Fenchel-Dill Würzöl

• aus der Ölmühle Solling

Meerrettich Würzöl, Koriander-Fenchel-Dill Würzöl

• Zubereitung

• Hering filetieren und auf dem Teller anrichten. Marinade herstellen: Zwiebel, Essiggurken und Äpfel klein würfeln und alles mit dem Schmand vermengen. Mit Salz, Pfeffer und den Ölen nach Belieben würzen. Kartoffeln waschen und mit Schale gar kochen. Alles auf einem Teller anrichten und mit Meerrettich Würzöl beträufeln.

• Mehr Rezepte mit unseren köstlichen nativen Ölen gibt's hier: oelmuehle-solling.de




**ÖLMÜHLE
SOLLING**