



Münchner Kindl
MANUFAKTUR FÜR FEINE KOST

Münchner Kindl Senf GmbH
Liebigstraße 15
82256 Fürstenfeldbruck
Deutschland

Tel.: 081 41 / 363 77 - 0
Fax: 081 41 / 363 77 - 66

info@muenchner-kindl-senf.com
www.muenchner-kindl-senf.com

Öffnungszeiten Werksverkauf

Donnerstag: 11.30 bis 18.00 Uhr
Freitag: 10.00 bis 18.00 Uhr

Öffnungszeiten Viktualienmarkt

Mo-Di: 9.00 bis 18.00 Uhr
Do-Fr: 9.00 bis 18.00 Uhr
Sa: 8.30 bis 18.00 Uhr
Mi, So: Ruhetag



Wir sind auch bei Facebook!



Einfach QR-Code scannen
und gleich mehr erfahren!



Münchner Kindl
MANUFAKTUR FÜR FEINE KOST

Dirty Harry™



Das BBQ – Dreimaleins



CLASSIC STYLE

Yee-haw! Die erste BBQ-Sauce der DirtyHarry-Produktgruppe liefert, was sie verspricht: pikante Würze, null Zusatz von Aromen und Hand drauf: echten Rauch durch bestes Rauchsatz. Wer sich zu den wahren Freunden von Fire Food & purem Smoker-Genuss zählt, wird hier in Hochform schlemmen. Aber Achtung, bei dem feinen Bio-Genuss und BBQ-Feeling könnte das DirtyHarry-Glas schneller leer sein, als jede Grillparty mit „Family & Friends“ noch dauert ...

Ideal zu gegrilltem Fleisch, Wurst oder Tofu und hervorragend geeignet zum Marinieren.

HONEY MUSTARD

Hat einiges zu bieten: Ausschließlich durch den hohen Honiganteil gesüßt, verfeinert mit original Münchner Kindl Senf, umschmeichelt die köstliche Sauce die Gaumen der Genießer – und fügt sich als Geschmackserlebnis allererster Güte nahtlos ein in die Reihe ihrer beliebten Verwandten bei DirtyHarry.

Ideal als Marinade für Geflügel und Fisch, für Salate und Gegrilltes oder als Dip zur Brez'n.



HOT CURRY



Namasté! Augen zu - und Stopover in Indien ... man schmeckt die Bio-Frische der Zutaten, die besondere Gewürzmischung und eine Schärfe für Herz & Zunge, die jeden Gourmet-Sinn nach völlig kreativen Kochgenüssen weckt. Sollte jeder BBQ-Freund und weltoffener Feinschmecker probiert haben!

Ideal zu gegrilltem Fleisch und Wurst, sowie Tofu und Gemüse. Eine erstklassige Sauce zur Currywurst.



American BBQ Burger Classic Style

Zutaten:

100g Rinderhackfleisch

1 Ciabatta Brötchen

1 Scheibe Chili Käse

2-4 EL DirtyHarry BBQ Sauce

2 EL Münchner Kindl Zitronen Mayonnaise

2 EL Mittelscharfer Senf

2 Scheiben Tomate

5 rote Zwiebelringe

2-3 Scheiben Gewürzgurke

1 großes Salatblatt

Salz, Pfeffer

1. Die Semmel aufschneiden und beide Hälften mit der Schnittseite auf den Grill legen bis sie knusprig sind. Dann auf einem Teller platzieren und kurz abkühlen lassen. Den Boden mit Mayonnaise, Senf bestreichen und das Salatblatt sowie die Gurken- und Tomatenscheiben darauflegen. Den Deckel mit DirtyHarry BBQ Sauce Classic Style bestreichen.

2. Das Hackfleisch zu einem dünnen Bratling formen und von beiden Seiten so grillen, dass er schön saftig ist. Kurz bevor der Burger fertig ist, von beiden Seiten salzen und pfeffern, anschließend die Käsescheibe darauf geben und kurz anschmelzen lassen.

3. Den Bratling mit der Käsehaube auf die Tomaten setzen, die Zwiebelringe darauf geben und zu guter Letzt, den DirtyHarry Deckel aufsetzen.

Fertig!