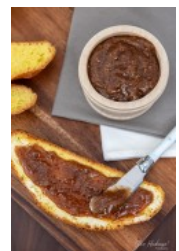


Kilbi-Senf



Der Kilbi-Senf, auf Französisch „Moutarde de Bénichon“, ist eine weitere typische Freiburger Spezialität. Für ihn gibt es etwa so viele Rezepte wie es Haushalte gibt. Am besten schmeckt der Kilbi-Senf auf einer mit Butter bestrichenen Cuchaule-Scheibe. Hergestellt wird er aus Mehl, Senf, Weisswein und vor allem Vin cuit. Letzterer entsteht, wenn man Birnensaft während über zwanzig Stunden einkocht. Gewürze wie Sternanis und Zimt tragen zum einzigartigen Geschmack des Kilbi-Senfs bei. Damit der Kilbi-Senf gelingt, sollte das Senfmehl mindestens einen halben Tag im Weisswein eingeweicht werden.

Produzenten

[Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sàrl](#)

[Bäckerei Konditorei Suard](#)

[Association Le Radeau](#)

[Au Vieux Grenier SA](#)

[Boulangerie de Grandvillard Sàrl](#)

[Bäckerei Grandjean Frères](#)

[Bäckerei Didier Ecoffey](#)

[Bäckerei Dubey Grandjean](#)

[Bäckerei Saudan](#)

[Délices de la Ferme](#)

[FRIOBA](#)

[Semeurs de Saveurs](#)

[KDB Buchs sàrl - Boulangerie Buchs Echarlens](#)

[Le Magie de la Ferme](#)

Le Pâtissier de La Roche SA

Petit marché de l'Intyamon Sàrl

Les petites Fromagères SA

Ma Cuisine chez Vous

Bäckerei Maillard Gourmandises et Traditions

La Maison du Gruyère

La Stéphouillerie

Gourmandises de la Gruyère