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
La 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