

Kochideen aus aller Welt




REDLINE
Waskoche
ichHeute




REDLINE
Waskoche
ichHeute

**ALLES IST ALLES,
SO GEHTS:**

**KOCHEN OHNE
GRENZEN**

**Nehmen Sie was in Ihrer
Speisekammer ist und kochen sie los:
Ohne gross nachzudenken,
alles ist kombinierbar!**

**Beispiele dazu und viele andere Koch-
ideen aus unserer Community sehen sie
auf den folgenden Seiten.**

Viel Vergnügen!

**KOCHEN OHNE GRENZEN HEISST:
DIE GRUNDZUTATEN SIND ÜBER-
ALL AUF UNSERER ERDE GLEICH,
DEN UNTERSCHIED MACHEN DIE
GEWÜRZE! DIESE ERKENNTNIS
ERÖFFNET IHRER KÜCHE VÖLLIG
NEUE MÖGLICHKEITEN!**

**VIEL SPASS MIT
DEN KOCHIDEEN
UNSERER COMMUNITY!**

Was hat ein thailändischer Wok mit einem Zürcher Geschnetzelten gemeinsam und was hat ein Sparerib mit einem Kohlrabi gemeinsam? Mehr als man denkt! Die Grundzutaten der Küchen der Welt sind überall sehr ähnlich oder gleich. Ein Poulet bleibt ein Poulet, aber man kann es mit Wasser, Rahm, Tomaten, Soja oder Kokosmilch zubereiten! Ein Poulet mit Rahm ist typisch schweizerisch, ein Poulet mit Kokosmilch ein typisch thailändischer Wok. Wir können also nur durch den Tausch der Kochflüssigkeit und der Gewürzmischung aus jeder Zutat die Gerichte der Welt zubereiten.

Dieses Prinzip lässt sich auch auf umgekehrte Weise anwenden: Statt für Vegetarische Gäste ein eigenes Gericht zu erstellen, ersetzen sie einfach das Fleisch mit einem Gemüse - die Zubereitung und Beilagen müssen sie gar nicht anpassen: Ein Rind mit Pilzrahmsauce kann auch ein Kohlrabi mit Pilzrahmsauce sein!

Lassen sie sich als Vegetarier nicht abschrecken durch ein Gericht das Fleisch beinhaltet. Das gleiche gilt für Gerichte mit Fisch oder anderen Zutaten. Einfach Zutat ersetzen, die restliche Zubereitung beibehalten und schon entspricht es ihrem Geschmack.

Für weitere Tips besuchen einen unserer kostenlosen Kochkurse – Wir zeigen ihnen die Gerichte der Welt und wie Sie diese einfach zubereiten.

STEFAN
**KOHLRABI
BURGER**
BEST FLEISCH
ERSATZ EVER



RAMONA
BURGER
MIT POMMES



ALEXANDRA
**SELFMADE
RAVIOLI**
MIT GRANATAPFEL UND
RUCOLA AN RAHMSAUCE



WISI
**WHISKY
SCHWEINEHALS**

6 STUNDEN BEI 120C
GRAD AUF DEM GRILL



MATHIAS
**CORDON BLEU
BÄRGCHÄS**
UND ROHSCHINKE,
GWÜRZT MIT
POULETGWÜRZ



ESTHER
**COTELETTE
MIT O-SAFT**
MIT ORANGENSAFT UND
CANADA MARINIERT, GENIAL



PATRICIA
**POULET
KOKOS
SPARGELN**





RAMONA (15)
**NUDELN MIT
CREVETTEN
UND POULET**



PETER
**ENTENBRUST
HELVETICA**
MIT LAUWARMEN
GEMÜSESALAT



JONAS (15)
**WOK
TANDOORI**
MIT SOJASAUCE



SANDRA
SÄLBERGMACHTI
NUGGETS

RAMII
RIZ
CASIMIR



SIMON
FORELLEN
GIPFELI
JUNGER SALAT MIT
SOYA-YAKITORI DRESSING

MATHIAS
RINDSFILET
HELVETICA
AUF MISCHGEMÜSE
MIT RAHM



MATHIAS
SCHWEINSFILET
HELVETICA
MIT SÜSSKARTOFFELSTOCK

MATHIAS
SPARGEL
& RIND
MIT KARTOFFELSTOCK

MARCO

SWEET CHILI ZMORGE

MIT REDLINE IN DEN
MORGEN STARTEN: MAN NEHME
EIER, ZWIEBELN, TOMATEN
UND SPECKWÜRFELN



MATHIAS
SPARERIBS
KENTUCKY
MIT WHISKY MARINADE
UND BROCCOLI



ESTHER
CURRY
EINTOPF

SCHWEINS-
GESCHNETZELTES,
PILZE, PEPERONI,
KARTOFFELN



MIKE
ENTRECOTE
MIT SÜSSKARTOFFELN BALI



SIMON
SELBSTGEMACHTE WURST
MIT BIERGESCHMACK & POULETGEWÜRZ



MATHIAS
**CHNOCHE
GRIIFTS
RIND**
MIT BIER UND
SÜDAFRIKA MARINIERT

MATHIAS
**GHACKETS MIT
1 FÜR ALLES**
MIT STOCK, EINISCH MIT
KOKOS, EINISCH MIT RAHM



MATHIAS
**HACKTÄSCHLI
MIT BIER**



SIMON
**WILD
ENTEN
BRUST**
MIT KAROTTEN
& KROKETTEN





SIMON
**RANDEN &
 SELLERIE
 STEAKS**
 NÜSSLERSALAT

RAMONA
BROCCOLIMATSCH
 MIT CANADA, PILZLI
 MIT RAHM UND HÄRDÖPFLE

ALEXANDRA
**ZUCCHETTI
 MIT KOKOS**
 GERICHT MIT
 KOKOS STATT RAHM



MARGRIT
GEMÜSE
KUCHEN



SIMON
WIRZMANTEL
REETICH



SIMONE
ZVIERI
TOMATEN,
MOZARELLA,
BASILIKUM



ESTHER
**VEGI
WURSTSALAT**
GEKOCHTE RADIESCHEN
KÄSE, ZWIEBELN, BLATTSALAT



RAMONA
**KOKOS
NUDELN**
ZWIEBELN, GEMÜSE,
WEIZENTEIGWAREN



SIMONE
**GEMÜSE
ON FIRE**
BLUMENKOHLM CANADA,
FENCHEL, REETICH
MIT BIER HELVETICA
ANANAS FEURIGE SÜSSE



MARCO
PIZZA
MARGHERITA

REDLINE MACHTS
NOCH MAL BESSER



ALEXANDRA
POMODORO
NUDELN

MINI ERSCHTE
SÄUBERGMACHTE NUDLE



ALEXANDRA
VEGI
BOLOGNESE
SAUCE

ICH HAN DAS JETZT
MAL GMACHT.
MIT TOMATEN
UND SUPPENGEMÜSE

SIMON
VEGI FISCH
KNUSPERLI

GEWUSST WIE...
MIT SELLERIE
UND TEMPURATEIG



DER WEG ZUM VIZE-WELTMEISTER



2010

BBQ Schweizermeisterschaft Wattwil 2010

- 2. Rang Kategorie Lamm, Schweizermeisterschaft 2010
- 3. Rang Schweizermeisterschaft 2010
- 3. Rang International Swiss Barbecue Cup 2010
- 2. Rang Kategorie Dessert, Amateur Schweizermeisterschaft 2010
- 2. Rang Amateur Schweizermeisterschaft 2010
- 3. Rang Kategorie Dessert, Amateur Schweizermeisterschaft 2010

2013

Swiss BBQ Masters Biel

- 1. Rang Fingerfood
- 2. Rang Fisch
- 3. Rang Spare Ribs

2014

Swiss BBQ Masters Küsnacht

- 1. Platz Fisch mit Beilage
- 2. Platz Fingerfood

2015

Vize-Weltmeister 2015 in Göteborg Schweden an der BBQ WM

2. Rang im Homecooking an den Jack Daniels World Championship in den USA mit dem Schweizer Wold BBQ Team

Swiss BBQ Masters

- 1. Rang im BBQ Apero (Blinde Kuh)
- 4. Rang im Dessert Gang

Kochideen vom
Vizeweltmeister

Chläggi
Brutzler
REDLINE



HUHN &
BEILAGEN



VORSPEISEN



PURÉE &
ZUCCHETTI
ZUCCHETTI, KARTOFFEL
UND RANDENPURÉE

Kochideen vom
Vizeweltmeister

Chläggi
Brutzler
REDLINE



KIRSCH
STANGELI



SPARERIBS
AN BIER
KENTUCKY STYLE



LACHS AN
ORANGE
EINFACH MIT
ORANGENSAFT



LACHS MIT
BEILAGEN

SIMON
RANDEN
BURGER
KARTOFFELN, RANDEN



MARGRIT
GEMÜSE
KUCHEN
KOKOS
VERSCHIEDENE
GEMÜSE, KOKOSMILCH

ALEXANDRA
ZUCCHETTI
CAKE



SIMON
VEGAN
RINDSBRATEN
SELLERIE GESCHMORT
IN ROTWEIN



SIMON
VEGI
RAVIOLI
MIT RANDEN BAROLO



SIMON
**VEGI
WILDPFEFFER**
RANDEN, SPÄTZLI



SIMON
**SELLERIE
STEAK**
VEGI ZWIEBEL-
SAUCE &
UNGARISCHES
CHABISGEMÜSE



MATHIAS
PIZZA
CON SIMONE





SIMON
**KOKOS
GEMÜSEKUCHEN**
MIT TOMATEN AUF BROTTTEIG

SIMON
PENNE
SELBSTGEMACHT, MIT
GERÄUCHERTEM KOHLRABI



MATHIAS
**VEGANE
BOLOGNESE**
MIT 1 FÜR ALLES UND
GARTECHRÜTLI,
HED E LASAGNE GE



ALEXANDRA
CHIPS
SELBSTGEMACHT



ALEXANDRA
CHAMPIGNONS
WIRZ
UND PELATI TOMATEN



SIMON
JAPAN
WOK
GEMÜSE MIT
GRILLIERTEN
ZUCCHINI



MATHIAS
**BROT
HOME
MADE**
MEINE BROTE
WERDEN IMMER
BESSER



ALEXANDRA
VEGI PEKING
MIT SOJASAUCE, LAUCH,
ZUCCHETTI, ANANAS & INGWER



ALEXANDRA
**RAHM
SPARGELN**
MIT PEPERONI



DIESES FLEISCH IST AUCH GEMÜSE!

**ALLES IST ALLES
SO GEHTS:
KOCHEN OHNE
GRENZEN**



**STEAK
BURGER**
MIT SELBSTGE-
MACHTEN POMMES



**VEGISTEAK
BURGER**
MIT WEISSEN RANDEN UND
POMMES MIT 1 FÜR ALLES

ALEXANDRA
QUINOA
MIT HELVETICA
UND SOJASAUCE



SIMON
VEGI
COTELETTE
MIT MARINIERTEM
KOHLRABI AM HOLZ



SIMON
KOHLRABI
VITELLO
LIMONE
GERÄUCHERT



RAMONA, DESIRÉE
HALLOWEEN
SWEET CHILI
REIS UND GEMÜSE



RAMONA
ZUGGHETTI
PILZLI
LAUCH UND NNUDE

ALEXANDRA
ROTCHABIS
ANANAS KUCHEN
MIT ARGENTINIEN GENIAL



ALAIN
RESCHDÄ
ISCHS BESCHDÄ
CANADA SEI DANK



RAMII
RACLETTE
TELLER
À LA UNGARN



ESTHER
KNÖDELCHEN SUPPE
MIT GEMÜSE UND 1 FÜR ALLES,
SENSATIONELL UND SCHNELL



ESTHER
KÄSESALAT
MIT KEFEN UND HELVETICA

WEIHNACHTS EVELINS SPECIAL



Weihnachten 2014

*Argentinisches Antipastigemüse
mit Coquilles St. Jacques*

*Möhren-Ingwer-Honig Suppe
mit einer Mekong Tanne*

Champignon-Pastetli Helvetica

*Kalbsfleisch Sweet Chili
mit Polentasternen und Gemüse*

*Zimtglace im süßen Becher
Schoko-Cointreau-Mousse
Feurig süsse Ananas*

En Guete



RAMONA
VEGI STEAK
SANDWICH
BESSER ALS BURGER



ALAIN
RESTE
PENNE
MIT RESTEN
ZUM DSMITTAG



SIMON
BASILIKUM
PESTO NUDELN
SELBSTGEMACHT



ESTHER
TOMATEN
SALAT
FRÜSCH MIT
SELBSTGEMACHTER
SALATSAUCE



SIMON
ANTIPASTI
VOM GRILL
MIT 1 FÜR ALLES



ANITA
BLUMENKOHL
SWEET CHILI
WOK MIT TOMATEN



MATHIAS
MEKONG WOK
KOKOSMILCH



ALEXANDRA
SELLERIE
PEPERONI WOK





SIMON
VEGAN
KEBAP
MIT KOHLRABI,
ORIENT &
HELVETICA





CARLA
HEIDELBEER
TORTE

RAMONA
APFEL
ROSE



ALEXANDRA
FEIGENBLÄTTERTEIG



RAMII
SCHOGGICHUECHE



ALEXANDRA
HERDÖPFEL
1 FÜR ALLES



ALEXANDRA
GURKENNUDELN
PASTANUDELN, ZWIEBELN,
ESSIGGURKEN, SENF

ALEXANDRA
GEMÜSE
SPEZIAL

TOMATEN, PEPERONI,
KOKOSMILCH, SÜSSKARTÖFFELN





JOACHIM
KOKOSRIS

MIT FEDERKOHLE,
PEPERONI,
PILZLI UND MANGO

RAMII
**BLÄTTERTEIG
TÄSCHCHEN**

MIT WIENERLI UND GMÜES,
E BIZLI TOMATESAUCE,
NATÜRLECH SELBSTGMACHT UND RAHM



RAMII
SHRIMPETTI
DAS BESTE IN SAUCE



ALEXANDRA
**KOHLRABI
MIT RAUHLACHS**



THOMAS
**SCHARFMACHER
PASTE**

ALS DIPSAUCE MIT
SOJA UND SESAMÖL



THOMAS
**GRILLTS
KOHLRABI**

MIT RACLETTE,
ISCH MEGA
FEIN GSI

SIMON
GEFÜLLTE
ZUCCHETTIBLÜTEN
GWÜRZT MIT YAKITORI



ALEXANDRA
CHEFESUPPE
MIT KOHLRABI
& HELVETICA





ESTHER
**KEFEN &
SCHINKEN**
AN SÜD
INDIEN CURRY

ESTHER
**HACKFLEISCH
KUCHEN**
GARTEGMÜES HACKFLEISCH
CHUECHE EIFACH GENIAL
IM GSCHMACK



JONAS (15)
RAGOUT
DIVERSE GEMÜSE



ANITA
**NUDELWOK
MEKONG**
UND KOKOSMILCH



ANITA
**MEKONG
RAGOUT**
LAMM, PEPERONI



JONAS (15)
TACCOS
MIT SALAT, TOMATEN,
ZWIEBELN, HACK-FLEISCH,
BOHNEN UND MAIS

JONAS (15)

**NUDELN
MIT RAHM**

