

DIREKT
BESTELLEN

über Pistor Plus
verrechnen

PISTOR PLUS PARTNER

pistor

RedLINE
Waskoche
ichHeute.ch

Die bunte Welt der Currys

Inspiration, Rezepte und kulinarische Reisen
erwarten Sie



South India
Curry



South African
Curry



Zanzibar
Curry



Yellow Thai
Curry



Caribbean
Curry





RedLine South India Curry bringt die aromatischen, milden Gewürze Südindiens in deine Küche – ganz ohne Schärfe. Die Mischung vereint traditionelle Zutaten wie Kurkuma, Koriander, Curryblätter, Kokos und milden Senf für ein rundes, duftendes Aroma. Ideal für alle, die **indische Aromen lieben**, aber auf intensive Schärfe verzichten möchten. Perfekt für Gemüse, Hülsenfrüchte, Fisch oder Geflügel.



RedLine South India Curry

 [Zum Shop](#)



Tropisches Südindien- Lamm Curry – Broccoli & Blumenkohl

- Lamm Brokkoli, Blumenkohl, und Kefen in Kokosmilch und South India Curry sanft köcheln lassen
- Mit frischem Koriander garnieren
- Mild, aromatisch und sättigend

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Chana (Kichererbsen) Masala Deluxe

- Kichererbsen in South India Curry mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und Kokosmilch zubereiten
- Perfekt als schnelles Mittag- oder Abendessen
- Eiweissreich, nahrhaft und kinderfreundlich

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Kerala-Style Fischcurry mit Ingwer und Koriander

- Flusskarpfenfilets kurz anbraten, dann in Kokos-South India Curry ziehen lassen würzen mit Koriander und Ingwer
- Mit Reis oder Chapati servieren
- Mild, aromatisch und leicht exotisch

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!





RedLine South African Curry ist inspiriert von der Cape Malay Küche Kapstadts und bringt eine milde, aromatische Würze auf den Teller. Die Mischung vereint süßliche, leicht exotische Noten wie Kurkuma, Koriander, Zimt, milden Chili und frische Kräuter – ohne scharf zu sein. Ideal für alle, die exotische Aromen lieben, aber **ohne intensive Schärfe** genießen möchten. Passt zu Gemüse, Hülsenfrüchten, Geflügel oder Fisch.



RedLine South African Curry

 [Zum Shop](#)



Orangen-Thymian Poulet à la Kapstadt

- Pouletstücke in South African Curry mit milden Gewürzen und etwas Orangensaft, Tomaten und Thymian marinieren
- Kurz anbraten und in der Sauce ziehen lassen
- Mild, aromatisch und exotisch



Cape Malay Lamm Gemüse-Curry – exotisch & aromatisch

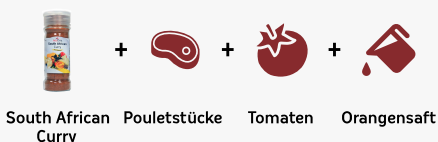
- Lamm, Süsskartoffeln, Karotten, Paprika und Zucchini in South African Curry und Kokosmilch sanft köcheln lassen
- Aromatisch, mild und farbenfroh



Exotisches Cape Spice Linsen-Curry – exotisch & aromatisch

- Rote oder gelbe Linsen in South African Curry mit Tomaten und Gewürzen köcheln lassen
- Mit frischem Spinat und Mangold servieren
- Herzhaft, proteinreich und kinderfreundlich

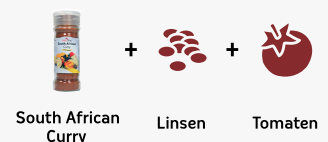
Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Gewürz + 2 Zutaten – fertig!





RedLine Sansibar Curry ist inspiriert von den aromatischen Gewürzen der Insel Sansibar vor der Küste Tansanias. Die Mischung vereint Kardamom, Zimt, Nelken, Kurkuma, milden Koriander und Kokos für ein duftendes, exotisches Aroma – ohne Schärfe.

Ideal für alle, die die Gewürzwelt Afrikas erleben möchten, aber **mild und kinderfreundlich** genießen wollen. Passt zu Fisch, Geflügel, Gemüse oder Hülsenfrüchten.

RedLine Sansibar Curry

 [Zum Shop](#)



Tropisches Lamm Curry Sansibar mit Cashew & Banane

- Lamm, Kürbis, Blumenkohl und Kefen in Kokos-Sansibar-Curry leicht köcheln lassen
- Mit frischem Koriander Cashew & Banane servieren
- Mild, cremig und exotisch



Gewürzinsel-Chicken-Curry mit Rosenblüten und Ananas

- Chicken mit Sansibar Curry und Tomaten sanft garen
- Mit Rosenblüten und Ananas abrunden
- Herzhaft, proteinreich und aromatisch



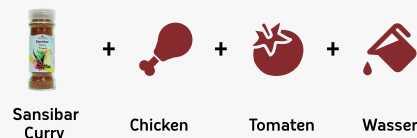
Zackenbarsch-Curry „inspiriert von den Fischern von Nungwi“

- Zackenbarsch in Sansibar-Curry, Kokosmilch Ingwer und Mango ziehen lassen
- Mit Basmatireis oder Chapati servieren
- Leicht, aromatisch und mild

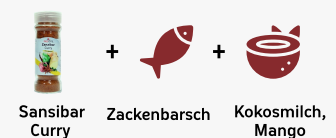
Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Gewürz + 2 Zutaten – fertig!





RedLine Gelber Thai Curry entführt dich in die duftenden Märkte Thailands. Mild, aromatisch und ohne Schärfe vereint die Mischung aus Kurkuma, Koriander, Zitronengras und Galgant harmonische Aromen zu einem runden, exotischen Curry-Erlebnis.

Ideal für Gemüse, Hülsenfrüchte, Fisch oder Geflügel – für alle, die die **frischen, lebendigen Aromen Thailands** genießen möchten, ohne auf sanfte Würze zu verzichten.



RedLine Gelber Thai Curry

 [Zum Shop](#)



Erdnuss-Satay-Spiesse „Tropisches Feuer“

- Zarte Poulet- oder Gemüse-Spiesse, mariniert mit RedLine Gelber Thai Curry Kokosmilch Zitronengras und gegrillt
- Cremige Erdnuss-Kokos-Sauce und frischem Koriander
- Herzhaft, nahrhaft, kinderfreundlich



Gelbe Thai-Curry Gemüsepfanne „inspiriert von den Märkten Bangkoks“

- Zucchini, Karotten, Paprika und Brokkoli in Gelber Thai Curry und Kokosmilch leicht köcheln
- Mit frischem Ingwer, Zitronengras und Thai-Basilikum aromatisieren
- Aromatisch, leicht und farbenfroh



Goldenes Thai-Curry „Mango & Kokos“

- Barramundi in Gelber Thai Curry mit Mango, Kaffierlimette und Kokosmilch
- Mit Jasminreis servieren
- Mild, exotisch und saftig

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



Gelber Thai Curry + Chicken + Kokosmilch

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



Gelber Thai Curry + Zucchini, Karotten, Paprika, Brokkoli + Kokosmilch

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



Gelber Thai Curry + Barramundi + Mango, Kaffierlimette, Kokosmilch



RedLine Caribbean Curry bringt die sonnigen Aromen der Karibik auf den Teller – mild, aromatisch und ohne Schärfe. Die Mischung vereint Kurkuma, Paprika, Koriander, Muskat, Piment und dezente Kräuter für ein frisches, leicht süßliches Curry-Erlebnis. Ideal für alle, die **karibische Aromen** lieben, ohne dass das Curry scharf wird. Passt zu Gemüse, Hülsenfrüchten, Fisch oder Geflügel.



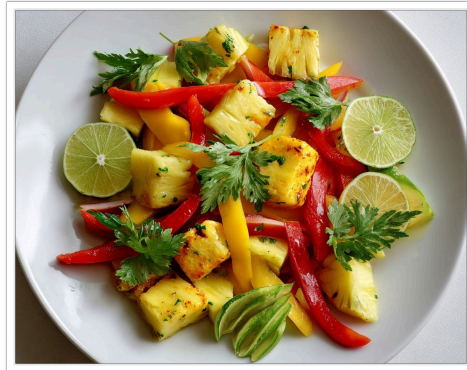
RedLine Carribbean Curry

 [Zum Shop](#)



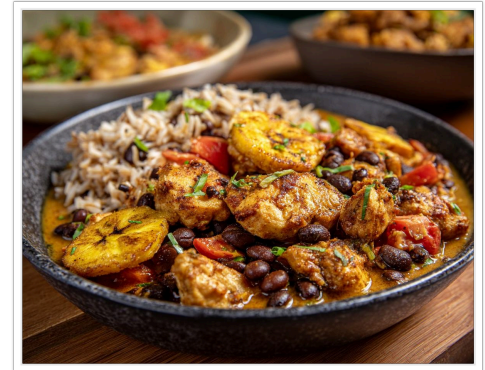
Crevetten-Kürbis Eintopf von der Sonnenküste Saint Lucias

- Kürbis und Crevetten in Kokos-Tomaten-Sauce mit Limette und RedLine Caribbean Curry würzen – wie ein Tag am Meer
- Mit frischem Koriander garnieren
- Mild, aromatisch und bunt



Ananas-Paprika-Salat „Breeze of Barbados“

- Frische Ananas, Paprika und Mango in leichter Caribbean-Kokos Curry-Vinaigrette – süß, würzig und sonnig wie die Insel selbst
- Frisch, fruchtig und sommerlich



Karibische Chicken-&-Bohnen-Pfanne „Trinidad Flame“

- Zartes Poulet mit schwarzen Bohnen, Tomaten, Kochbananen in Caribbean-Curry, verfeinert mit frischem Zitronengras
- Mit gebratenen Reis servieren
- Herzhaft, aromatisch und exotisch

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Caribbean Curry + Crevetten + Kürbis + Kokosmilch, tomaten

Gewürz + 1 Zutat – fertig!



Caribbean Curry + Ananas, Paprika, Mango

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Caribbean Curry + Chicken + Schwarzen Bohnen, Tomaten, Kochbananen + Wasser

Probierset

South India Curry • South African Curry • Zanzibar Curry • Yellow Thai Curry • Caribbean Curry



Degustationsset 5 x Dose (1 Liter)
Curry um die Welt

Spezialpreis: 100.–



Degustationsset 5 x Steuer
Curry um die Welt

Spezialpreis: 35.–



[Zum Shop](#)

