



RedLine Rogan Josh Curry – intensiv, aromatisch & klassisch indisch

RedLine Rogan Josh Curry bringt die Aromen Nordindiens direkt in deine Küche. Die Gewürzmischung enthält eine harmonische Mischung aus Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und Ingwer.

Dadurch verleiht sie Fleisch, Geflügel, Lamm oder Gemüse eine würzige, tief aromatische Note. Sie eignet sich perfekt für klassische Currys mit Charakter.

 **Fleisch**



Lamm Rogan Josh Curry
Bombay Deluxe

Zartes Lammfilet in RedLine Rogan Josh Curry mariniert, geschmort, serviert mit Basmatireis und glasiertem Wurzelgemüse, dazu eine samtige Curry-Joghurt-Sauce. Intensiv, aromatisch und klassisch indisch.

 **Fisch**



Seebarsch Rogan Josh Style
Keralas Küste

Gebratenes Seebarschfilet mit RedLine Rogan Josh Curry, dazu sautierter Spinat und Kefen, begleitet von einer Curry-Kokos-Sauce, aromatisch, frisch und würzig.

 **Veggie**



Kohlrabi-Ragout
Curry Twist

Geschmorter Kohlrabi mit RedLine Rogan Josh Curry, serviert mit gebratenen Paprika und Champignons. Gemüse als Hauptakteur, aromatisch und würzig.

 **Lokale Zutaten - Global inspiriert**



Gebratenes Poulet
Rogan Josh trifft Schweiz

Pouletwürfel kurz angebraten, dann regionaler Rosenkohl und Süsskartoffeln hinzugefügt, alles mit RedLine Rogan Josh Curry aromatisiert ergibt ein saisonales, aromatisches und indisch inspiriertes Gericht.

 **Weekend Special**



Lamm Medley
Rogan Josh Feast

Saftiges Lammfilet in RedLine Rogan Josh Curry, serviert auf cremigem Kichererbsen-Püree, dazu glasiertes Wintergemüse: edel, aromatisch und ein Highlight für das Weekend-Menü.

**Müheloser Geschmack,
Ergebnisse wie vom Profi**



Zutaten:

Koriander, Kurkuma 20%, Bockshornklee, Kreuzkümmel, Fenchel, Mohnsamen, Kardamom, Pfeffer, Muskat, Paprikaflocken, Chili, Gewürze, Stinkasant



Zum Shop