



RedLine Kenia – mild, aromatisch & Nairobi-Style

RedLine Kenia vereint die Aromen Kenias mit einer leichten, milden indischen Note.

Mit Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und Zwiebeln verleiht die Mischung Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse einen sanft-würzigen Geschmack – angenehm mild, vielseitig einsetzbar und perfekt für Alltag oder Gäste.

Fleisch



Kuku Paka Nairobi cremiges Poulet in Kokos-Tomatensauce

Poulet mariniert mit **RedLine Kenia**, sanft geschmort in einer cremigen Kokos-Tomatensauce mit Zwiebeln und Koriander, serviert mit Duftreis und Fladenbrot – **mild, aromatisch und typisch ostafrikanisch**.

Fisch



Sardinen Mombasa saftige Filets in Petersilien Zitronengras-Kokossauce

Gebratene Sardinen, gewürzt mit **RedLine Kenia**, serviert auf einem Bett aus sautiertem Spinat und Tomaten, begleitet von einer aromatischen Petersilien-Zitronengras-Kokossauce – **leicht, harmonisch und tropisch inspiriert**.

Veggie



Kohlrabi-Ragout Kenia Style cremig mit Ingwer, Ananas & Basilikum

Geschmorter Kohlrabi mit Ingwer und Ananas, verfeinert mit **RedLine Kenia** und einem Schuss Kokosmilch und Basilikum – **mild-würzig, cremig und voll exotischer Wärme**.

Lokale Zutaten - Global inspiriert



Lamm Kenia Twist zart mit Spargel & Bärlauchpesto

Zartes Lammfleisch, kurz angebraten und mit **RedLine Kenia** aromatisiert, serviert mit jungem Spargel und Bärlauchpesto – eine frische Verbindung aus Schweizer Saisonküche und afrikanischer Leichtigkeit.

Weekend Special



Entrecôte Kenia rosa gebraten mit Kokosjus & Ananas- Chutney

Rosa gebratener Rinderrücken, gewürzt mit **RedLine Kenia**, dazu ein feiner Kokosjus und hausgemachtes Ananas-Koriander Chutney – elegant, aromatisch und exotisch zugleich.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:

Salz mit Jod 66%
Tomaten, Rohrzucker
8%, Paprika, Koriander
Kreuzkümmel
Bockshornklee, Lemon
Myrtle, Ingwer, Fenchel
Gewürze



Zum Shop