



RedLine Laos

Mit RedLine Laos reist du geschmacklich nach Südostasien – mild, aromatisch und wunderbar ausgewogen. Kurkuma, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Rohrzucker und Paprika zaubern eine frische, exotische Note, die deinen Gerichten das gewisse Etwas verleiht.

Ideal für Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte oder Rind – für alle, die klassische laotische Rezepte neu entdecken oder eigene würzige Abenteuer kreieren wollen.



Poulet-Curry Laos Style cremig mit Zitronengras & Pak Choi

Hähnchenwürfel in RedLine Laos und Kokosmilch geschmort, dazu Jasminreis und glasiertes saisonales Pak Choi. Serviert mit einer cremigen Kokos-Zitronengras-Sauce – mild, aromatisch und exotisch.



Mok Pa gedämpfter Seebarsch mit Thai-Basilikum & Auberginen

Seebarschfilet in Bananenblättern mit RedLine Laos sanft gedämpft, dazu sautierte Auberginen und Karotten, begleitet von einer leicht würzigen Kokos-Koriander-Sauce – frisch, aromatisch und südostasiatisch inspiriert.



Kohlrabi-Wasserspinat-Papaya-Ragout Laos Style mit Erdnüssen & Tamarinde

Geschmorter Kohlrabi mit frischem Wasserspinat und Papaya, aromatisiert mit RedLine Laos, serviert mit einer feinen Papaya-Erdnuss-Dill-Kokossauce – Gemüse als Hauptakteur, mild-exotisch und kreativ



Eglifilets Laos Style Spargel, Bärlauch & Kokos-Curry

Gebratene Eglifilets, begleitet von kurz geschwenktem Spargel und frischem Bärlauch, aromatisiert mit RedLine Laos, serviert mit einer leichten Kokos-Curry-Sauce – lokal inspiriert, aromatisch und exotisch.



Dorade Laos Kokos-Ingwer-Püree & grüner Papayasalat

Gebatene Dorade, aromatisiert mit RedLine Laos, serviert auf cremigem Kokos-Ingwer-Kartoffelpüree, dazu eine feine Curry-Kokos-Sauce mit frischer Minze und ein knackiger grüner Papayasalat – edel, aromatisch und ideal für ein Weekend-Menü.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:

Speisesalz mit Jod 41%
Kurkuma, Kreuzkümmel
Zwiebeln
Rohrzucker 6%, Paprika
Tomaten, Knoblauch
Zitronengras, Pfeffer
Koriander, Pfefferminz
Gewürze



Zum Shop