



RedLine Peru – frisch, aromatisch & südamerikanisch inspiriert

RedLine Peru bringt die Aromen Südamerikas direkt in deine Küche. Mit Knoblauch, Tomaten, Lemon Myrtle, Zwiebeln, Paprika und Koriander sowie einem Hauch Zitronen und Zitronengras verleiht diese Mischung Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten und Gemüse eine frische, lebendige Note – perfekt für leichte, aromatische Gerichte.



Fleisch Lomo Saltado Rindfleisch-Wok mit Mango, Tomaten & Sojasauce

Zartes Rindfleisch, mariniert mit RedLine Peru, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Sojasauce und fruchtiger Mango.
Serviert mit Jasminreis und glasiertem Wintergemüse – aromatisch, frisch und südamerikanisch inspiriert.



Fisch Gebratene Dorade Peru Style mit Bärlauch & Limabohnen

Frische Dorade, leicht gewürzt mit RedLine Peru, sautiert mit Bärlauch und Limabohnen
Begleitet von einer cremigen Tomaten-Zitronengras-Sauce – frisch, leicht, aromatisch.



Veggie Rettich-Ragout Aji de Gallina Style

Geschmorter Rettich mit RedLine Peru in cremiger Chili-Käse-Sauce.
Dazu Kartoffel-Ananas-Paprika-Stampf-Gemüse als Hauptakteur, aromatisch, leicht exotisch.



Lokale Zutaten - Global inspiriert Soja-Hähnchen mit Spargel & Radieschen

Hähnchenwürfel kurz angebraten, dann saisonaler Spargel und Radieschen hinzugefügt.
Alles aromatisiert mit RedLine Peru und Sojasauce – regional umgesetzt, frisch und aromatisch.



Weekend Special Genuss – edel – Peru Seebarsch Medley Deluxe mit Papaya-Tomaten-Salsa

Zarter Seebarsch, gebraten mit RedLine Peru, serviert auf cremigem Kartoffel-Zitronengras-Kokos-Püree.
Garniert mit fruchtiger Papaya-Tomaten-Salsa und frischer Petersilie – edel, aromatisch und ein Highlight für das Weekend-Menü.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:
Salz mit Jod 69%
Pfeffer, Knoblauch
Tomaten, Lemon Myrtle
Zwiebeln, Paprika
Koriander, Zitronen
Zitronengras, Gewürze



Zum Shop