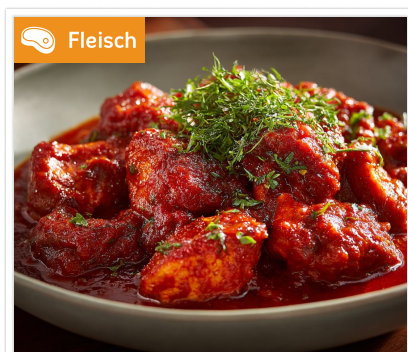




RedLine Äthiopien – Äthiopien-Küche, einfach gemacht

RedLine Äthiopien fängt die traditionellen Aromen der äthiopischen Küche ein. Die Mischung aus Paprika, Koriander, Bockshornklee, Pfeffer und Sandelholz, ergänzt durch Nelken, Kardamom, Anis, Piment, Zimt, Muskat und Ingwer, sorgt für eine warme, aromatische Würze.

Ideal für Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse – perfekt für authentische äthiopische Gerichte oder kreative Eigenkreationen.



Doro Wot **würzig-cremiges Poulet mit Zwiebeln & Tomaten**

Pouletstücke in einer aromatisch-würzigen Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und RedLine Äthiopien, serviert mit mildem Couscous – kräftig, warm und authentisch.



Zander a la Addis **würzig-cremig mit Ingwer & Spinat**

Gebratener Zander, aromatisiert mit RedLine Äthiopien, serviert auf einem Linsen-Spinat-Ragout mit feiner Ingwer-Note – leicht exotisch, würzig und ausgewogen.



Auberginen-Ragout Äthiopien Style **sämig mit Basilikum & Joghurt**

Geschmorte Auberginen mit Linsen und Kohl in einer sämigen Tomatensauce, verfeinert mit Joghurt und frischem Basilikum, aromatisiert mit RedLine Äthiopien – Gemüse als Hauptdarsteller, mild-warm und aromatisch mit feiner Gewürztiefe.



Rind Äthiopien Twist **mit Spargel & karamellisierten Birne**

In Tomaten zart geschmortes Rind, mit RedLine Äthiopien mariniert, serviert mit sautiertem Spargel und karamellisierten Birne – ein spannendes Zusammenspiel aus regionalen Zutaten und afrikanischen Aromen.



Lammrücken Äthiopien **saftig mit Datteljus & Gewürz-Couscous**

Rosa gebratener Lammrücken, gewürzt mit RedLine Äthiopien, begleitet von Gewürz-Couscous, Datteljus und einem Hauch Zimt – edel, aromatisch und perfekt für ein genussvolles Wochenende.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:

Salz mit Jod 40%
Paprika, Koriander
Bockshornklee, Pfeffer
Sandelholz, Nelken
Kardamom, Anis
Piment, Zimt, Muskat
Ingwer, Cayenne



Zum Shop