



## RedLine Ägypten – Orientalische Aromen für die Küche

RedLine Ägypten vereint die klassischen Aromen der ägyptischen Küche. Die Mischung aus Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Rohrzucker und Muskat verleiht Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse einen mild-würzigen, aromatischen Geschmack.

Ideal für traditionelle Gerichte oder kreative Eigenkreationen.

**Mit unserer Gewürzmischung werden einfache Zutaten zu fünf herausragenden Gerichten**

 Fleisch



**Ägyptisches Lamm**  
**Linsen & Datteljus**

Zart geschmortes Lamm, mariniert mit RedLine Ägypten, serviert mit Linsen, geschmorten Zwiebeln und einer Jus aus Datteln und Gewürzen – warm, erdig und würzig.

 Fisch



**Nilbarsch Alexandria Style**  
**Tomaten-Kichererbsen-Ragout**

Gebratener Nilbarsch, mit RedLine Ägypten gewürzt, auf einem Bett aus Tomaten-Kichererbsen-Ragout, verfeinert mit Zitronenabrieb und Petersilie – leicht, mediterran und aromatisch.

 Veggie



**Auberginen-Kichererbsen-Ragout**  
**Ägypten Style**  
**Minze, Datteln & Cashew**

Geschmorte Auberginen und Kichererbsen in einer aromatischen Tomatensauce mit RedLine Ägypten, verfeinert mit frischer Minze, Datteln und gerösteten Cashewnüssen – Gemüse als Hauptakteur, würzig und sättigend.

 Lokale Zutaten - Global inspiriert



**Poulet mit Federkohl & Birnen**  
**Ägypten Twist**

Gebratenes Poulet, mit RedLine Ägypten gewürzt, dazu sautierter Federkohl, Tomaten und karamellisierte Birne – lokal inspiriert, global gewürzt, sanft und aromatisch.

 Weekend Special



**Lamm Tajine**  
**Zitrone, Oliven & Datteln auf Couscous**

Zart geschmortes Lamm in Tomaten, aromatisiert mit RedLine Ägypten, serviert mit Couscous, gerösteten Mandeln und einer cremigen Dattelsosse – edel, ausgewogen und exotisch elegant.

**Müheloser Geschmack,  
Ergebnisse wie vom Profi**



**Zutaten:**  
Kochsalz mit 40% Jod,  
Paprika, Paprikaflocken,  
Zwiebeln, Rohrzucker  
5%, Knoblauch,  
Kreuzkümmel, Oregano.



 Zum Shop