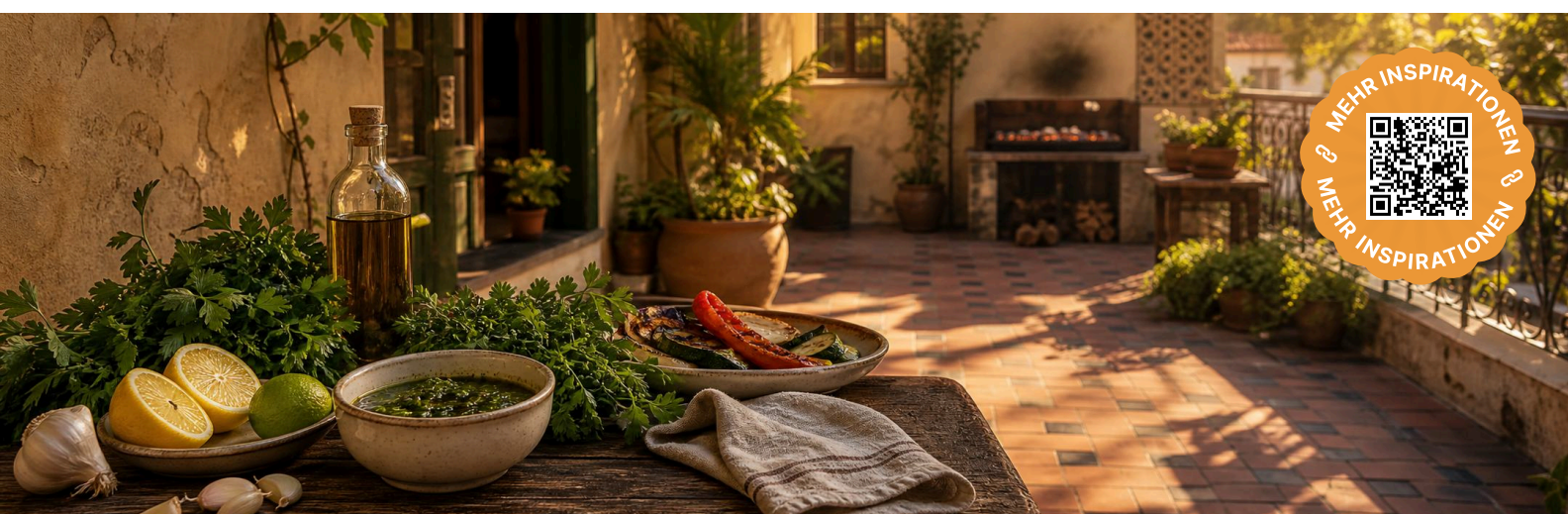
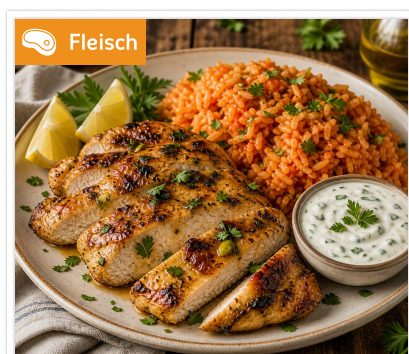




Argentinien – würzig, frisch & vielseitig

Mit frischen Kräutern, einer feinen Knoblauchnote und einem Hauch Chili bringt RedLine Argentinien südamerikanisches Temperament in deine Küche. Perfekt für Marinaden, Grillgerichte oder Ofengemüse – diese Mischung verleiht Fleisch, Fisch oder Gemüse einen aromatischen, leicht pikanten Geschmack.

Ob beim sommerlichen BBQ, für saftige Hähnchenfilets oder als Würze für herzhafte Kartoffelgerichte – Argentinien ist dein Allrounder für schnelle, frische und aromatische Küche.



Fleisch
Pollo del Sol
Argentinisches Sonnenhähnchen

Zarte Pouletbrust, mariniert in RedLine Argentinien, Olivenöl, frischem Zitronensaft und einem Hauch Honig. Kurz gegrillt oder in der Pfanne sanft gebraten – serviert mit aromatischem Paprikareis und cremigem Kräuterjoghurt. Frisch, sonnig und aromatisch – wie ein Sommerabend in Buenos Aires auf dem Teller.



Fisch
Zander a la Chimichurri
Südamerikanischer Flussgenuss

Zanderfilets, bestrichen mit einer Paste aus RedLine Argentinien, Petersilie, Knoblauch und Olivenöl, sanft im Ofen gegart. Dazu ein lauwarmer Kartoffel-Bohnen-Salat, abgerundet mit einem spritzigen Zitronendressing. Herzhaft, würzig und leicht mediterran inspiriert – Argentinien trifft internationale Frische.



Veggie
Veggie Parrilla
Grillgemüse im Argentinien-Style

Sellerie-Steaks, Peperoni, Auberginen und Mais, mariniert mit RedLine Argentinien, Olivenöl und Limettensaft. Kurz auf dem Grill karamellisiert, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und Kräuterquark. Röstig, aromatisch und farbenfroh – das Gemüse tanzt wie das Fleisch auf dem Teller.



Lokale Zutaten - Global inspiriert
Carbonada (Rindfleisch-Eintopf)
„Argentinian Style“ mit Aprikosen

Zart geschmortes Rindfleisch mit Kürbis, Kartoffeln und Mais in RedLine Argentinien gewürzt. Getrocknete Schweizer Aprikosen sorgen für die perfekte süß-herzhafte Note. Serviert im rustikalen Stil mit frischem Bauernbrot – Südamerikanische Seele trifft regionale Schweizer Zutaten.



Weekend Special
Entrecôte „Argentino“
Weekend BBQ Klassiker

Zartes Entrecôte, gegrillt oder in der Pfanne gebraten, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter mit RedLine Argentinien. Ofenkartoffeln und fruchtige Tomatensalsa begleiten das Fleisch perfekt. VeggieEvolution-Version: Gegrilltes Randensteak mit derselben Butter und Salsa – aromatisch, herzhaft, BBQ-inspiriert. Typisch südamerikanische Seele, modern interpretiert.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:
Speisesalz mit Jod 30%
Tomaten, Knoblauch
Zwiebeln, Paprika
Pfeffer, Zitronenmyrte
Kreuzkümmel, Oregano
Thymian, Gewürze
Zitronenschalen
Orangenschalen
Rohrzucker 0.3%



Zum Shop