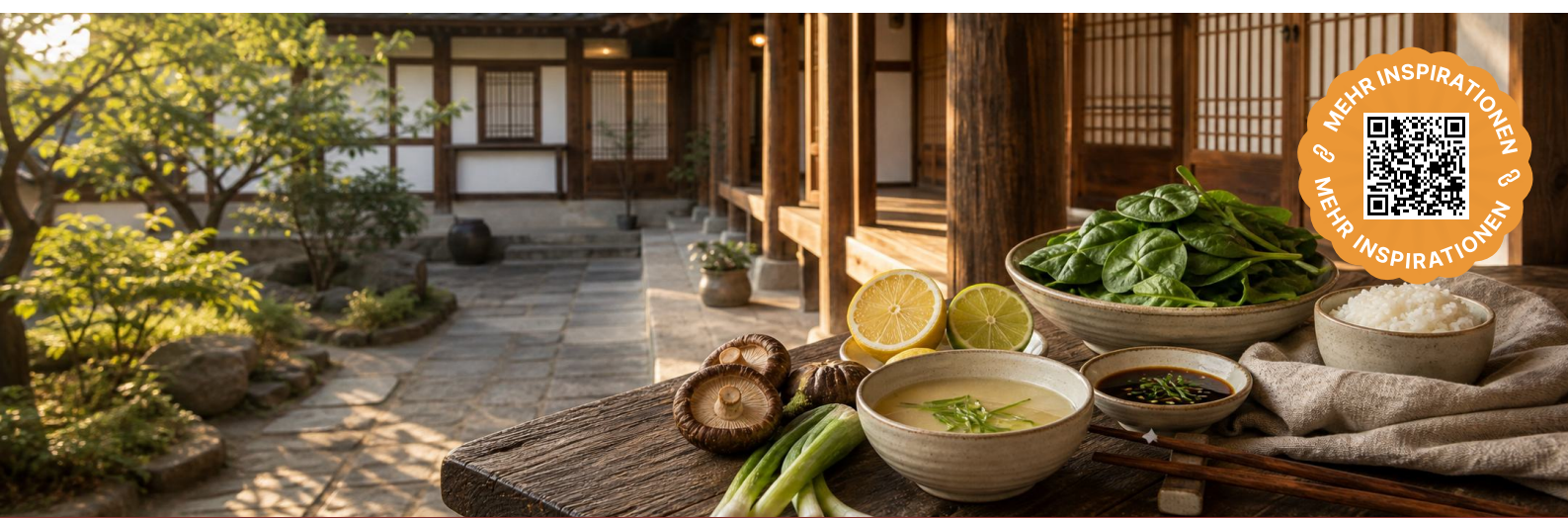




## RedLine Korea

RedLine Korea fängt die Aromen Koreas ein – mild, aromatisch und ausgewogen. Die Mischung aus Sesam, Lemon Myrtle, Pfeffer, Koriander und Zitronengras schenkt deinen Gerichten eine frische, zitronige Note.

Ideal zu Fisch, Rind oder Schwein – perfekt, um klassische koreanische Rezepte zu verfeinern oder eigene kreative Kreationen zu würzen.

 Fleisch



### Bulgogi Style Beef Rindfleischstreifen mit Spinat und Wasserkastanien

Rindfleischstreifen mariniert mit RedLine Korea und Sojasauce, kurz gebraten, serviert mit Sesam-Spinat und Wasserkastanien dazu gedämpftem Reis – mild, aromatisch, koreanisch inspiriert.

 Fisch



### Korean Citrus Fish gegrilltes Flunderfilet mit Zitronengras Dip

Gebratener Flunderfilet mit RedLine Korea, begleitet von sautiertem Gemüse und leichtem Zitronengras-Dip – frisch, leicht, aromatisch.

 Veggie



### Kohlrabi-Steak Korea Style mit Shiitake und Paprika

Gegrilltes Kohlrabi-Steak mit RedLine Korea und Sojasauce, dazu Shiitake und Paprika – Gemüse als Hauptakteur, leicht asiatisch-aromatisch.

 Lokale Zutaten - Global inspiriert



### Makrelenfilets mit Rucola & Shiitake Korea-Style

Gegrillte Makrelenfilets mit Shiitake und Paprika kurz angebraten. Mit frischem Rucola und RedLine Korea aromatisiert Regional und asiatisch inspiriert – leicht, aromatisch und würzig

 Weekend Special



### K-Pop Shrimp Feast“ mit Sesam Ingwer Dip

Gegrillte Garnelen als Star, mit RedLine Korea aromatisiert Sesam-Ingwer-Dip, gedämpfter Reis – modern, frisch, stilvoll. Ein koreanisch inspiriertes Highlight für Genuss am Wochenende

## Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



#### Zutaten:

Salz mit Jod 75%  
Sesam, weiss, Lemon  
Myrtle, Pfeffer  
Koriander, Zitronengras  
Knoblauch, Zitronen  
Gewürze



Zum Shop