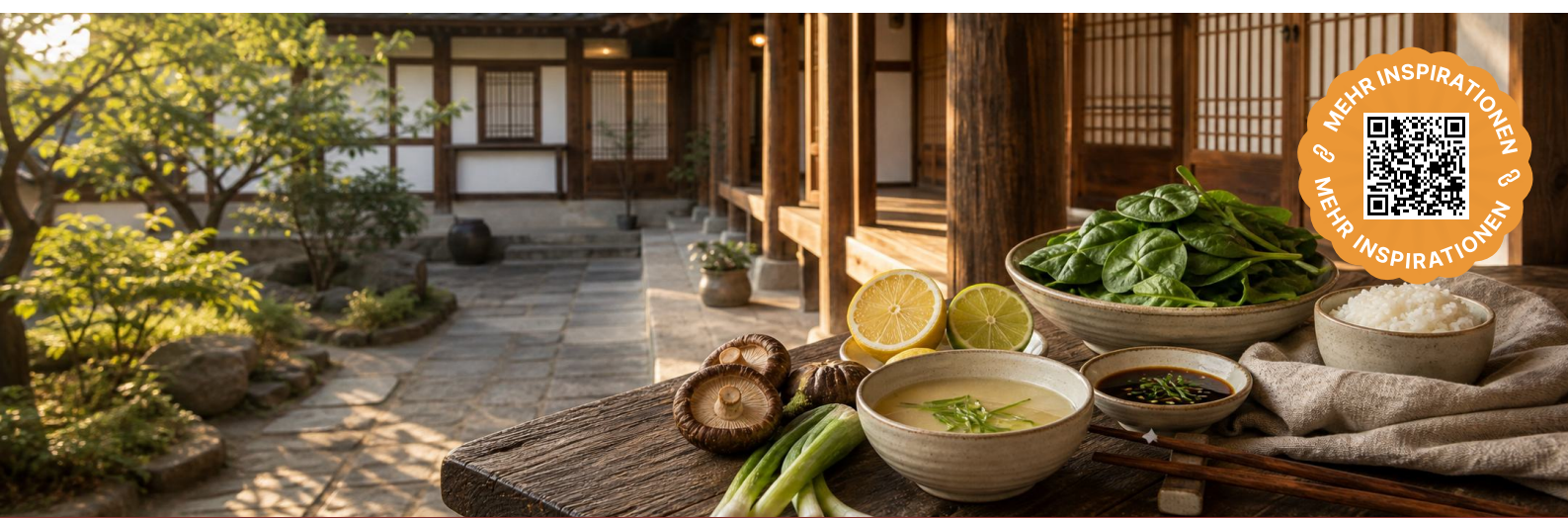




RedLine Korea Asia Wokmischung

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.



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.



Korean Citrus Fish gegrilltes Flunderfilet mit Zitronengras Dip

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



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.



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



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