

DIREKT
BESTELLEN

über Pistor Plus
verrechnen

PISTOR PLUS PARTNER

pistor

RedLine
Waskoche
ichHeute.ch

Die Welt der Pilze

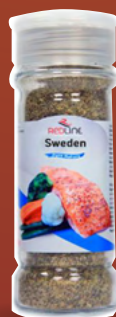
Inspiration für köstliche Menüideen,
die begeistern.



France



1FürAlles



Schweden



Quebec



Kosaken





RedLine France fängt das Lebensgefühl der französischen Riviera ein: aromatisch, frisch und elegant. Inspiriert von der Küche der südlichen Küste bei St. Tropez, verbindet diese Mischung Knoblauch, Rosmarin, Thymian Fenchel und Pfeffer zu einem mediterranen Geschmackserlebnis.

Die Mischung unterstützt das natürliche Aroma von Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel oder Gemüse, ohne es zu überdecken. Ideal für Gerichte, die leicht, aromatisch und sonnig sein sollen – wie ein kulinarischer Spaziergang entlang der Côte d'Azur.



RedLine France

 [Zum Shop](#)



Pariser Pilz-Senf-Flan mit Steinpilzen – cremiger Genuss ohne Boden

- Frische, aromatische Steinpilze werden liebevoll in eine samtige Eier-Senf-Flan-Masse eingerührt.
- Mit RedLine France perfekt abgeschmeckt und in einer gebutterten Form goldbraun gebacken.
- Cremig, aromatisch und elegant – kein Boden stört die pure Pilz-Explosion. Jede Gabel ein zarter Biss voller Waldaromen eine Vorspeise, die Lust auf mehr macht.



Coq au Champignons – Französisches Huhn trifft Waldpilze

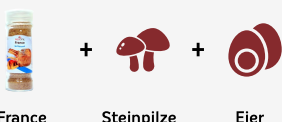
- Zarte Hähnchenteile in RedLine France würzen und sanft anbraten.
- Pfifferlinge und Champignons kommen dazu und schmoren gemeinsam in einer leichten Rahm-Weisswein-Sauce.
- Aromatisch, herzhaft und elegant – die Pilze geben den Ton an, das Huhn rundet die Aromen perfekt ab.
- Ein Gericht, das den französischen Wald direkt auf den Teller bringt.



Champignons à la Bordelaise im Brioche-Nest – Wald trifft Eleganz

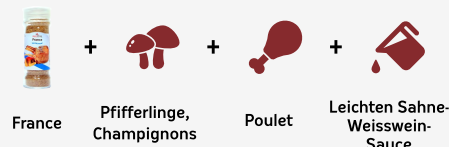
- Frische Champignons werden in einer samtigen Rotwein-Sauce sautiert und mit RedLine France verfeinert.
- Serviert in kleinen, gebutterten Brioche-Nestern, in die die cremige Sauce leicht hineinfließt.
- Jede Gabel eine perfekte Mischung aus Pilzaromen, Rotwein-Intensität und buttriger Brioche-Sämigkeit.
- Dazu ein frischer Feldsalat mit Olivenöl-Zitronen-Dressing – leicht, knackig und ausgleichend.

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



France Steinpilze Eier

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



France Pfifferlinge, Champignons Poulet Leichten Sahne-Weisswein-Sauce

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



France Champignons Brioche Rotwein



1FürAlles vereint das Beste aus zwei Welten: den mediterranen Kräutercharakter Italiens und die Klarheit der modernen Schweizer Küche. Diese Mischung bringt intensive Aromen, bleibt dabei aber vielseitig und unkompliziert. Sie hebt den Eigengeschmack hervor und gibt gleichzeitig eine warme, mediterrane Note – perfekt für jeden Tag.



RedLine 1FürAlles

 [Zum Shop](#)



Strudel di Funghi e Mascarpone – Alpine Eleganz trifft italienische Raffinesse

- Zarte Pfifferlinge, cremiger Mascarpone und herzhaft-knuspriger Speck verschmelzen in goldenem Strudelteig.
- Mit RedLine 1FürAlles perfekt abgeschmeckt und im Ofen gebacken, bis die Oberfläche leicht knusprig und aromatisch duftet.
- Jeder Bissen ein Spiel aus cremiger Füllung, würziger Tiefe und traditioneller Alpentradition – modern interpretiert.



Gebratene Waldpilze auf Polenta-Türmchen – Herzhaft, aromatisch, modern

- Waldpilze (Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze) kurz in Olivenöl mit RedLine 1FürAlles sautiert.
- Auf knusprigen, goldgelben Polenta-Scheiben geschichtet, sodass sich Röstaromen und Cremigkeit verbinden.
- Ein leichter Kräuter-Öl-Finish rundet das Gericht ab – elegant, modern und ein perfekter Auftakt für ein Menü voller Geschmack.



Trüffel-Champignon-Tartelette mit Ricotta – Cremig, aromatisch, elegant

- Frische Champignons in Butter mit RedLine 1FürAlles angebraten, gefüllt mit Ricotta, Parmesan und einem Hauch Trüffelöl.
- In kleinen, knusprigen Blätterteig-Tartelette gebacken, bis die Oberfläche goldbraun glänzt.
- Ein harmonisches Zusammenspiel aus Pilzen, cremigem Käse und feiner Würze – jedes Tartelette ein Genussmoment voller Eleganz.

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



+



+



+



1FürAlles Pfifferlinge Speck Mascarpone

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



+



+



1FürAlles Waldpilze Polenta

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



+



+



+



1FürAlles Champignons Ricotta, Parmesan, Hauch Trüffelöl Tartelette



RedLine Schweden vereint die klassischen Aromen der skandinavischen Küche. Mit Pfeffer, Senf, Zwiebeln, Dill und Paprika verleiht die Mischung Fleisch, Geflügel, Fisch, Kartoffeln und Gemüse einen nordisch-deftigen Geschmack – unkompliziert, ausgewogen und vielseitig einsetzbar.



RedLine Schweden

 [Zum Shop](#)



Schwedische Pufferlingsnudeln – Cremig, aromatisch, nordisch-leicht

- Zarte Pufferlinge in Butter mit Zwiebeln und einem Hauch Sahne leicht anschwitzen.
- Mit RedLine Schweden perfekt abgestimmt, auf frisch gekochten Nudeln angerichtet.
- Mit Petersilie und Apfelwürfeln abrunden – saftig, aromatisch und ideal als leichter Snack oder sommerliches Abendessen.
- Ein nordischer Genuss, bei dem die Pilze im Vordergrund stehen und jede Gabel pure Waldfrische transportiert.



Skogsgryta – Waldpilz-Eintopf mit Preiselbeeren & Dill

- Pufferlinge, Champignons und Steinpilze in Butter mit RedLine Schweden sanft anbraten.
- Zwiebeln, Rahm und ein Spritzer Weisswein dazugeben und cremig einkochen lassen.
- Mit frischem Dill und einem Klecks Preiselbeeren servieren – das perfekte Zusammenspiel von erdigem Pilzduft und süß-säuerlicher Frische.
- Ein nordisches Soulfood, das Herz und Gaumen wärmt.



Svamptost Deluxe – Pilze auf Buttermtoast mit Meerrettich-Creme

- Pilze (Pufferlinge, Champignons, Kräuterseitlinge) in Butter goldbraun braten, mit RedLine Schweden würzen.
- Auf leicht getoastetem Buttermtoast oder Brioche anrichten, mit einer cremigen Meerrettich-Creme toppen.
- Mit frischem Dill und knackigen Radieschenscheiben garnieren – warm serviert, aromatisch und nordisch-elegant.
- Jede Scheibe ein kleines Fest für Pilzliebhaber, bei dem Textur und Geschmack perfekt harmonieren.

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



+



+



+



Schweden Pufferlinge Nudeln Leicht

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



+



+



Schweden Pufferlinge, Champignons, Steinpilze Rahm, Weisswein

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



+



+



Schweden Pufferlinge, Champignons, Kräuterseitlinge Buttermtoast oder Brioche



RedLine Quebec Pfeffer verbindet kräftige Knoblauch- und Zwiebelaromen mit den warmen Noten von Paprika, Bockshornklee und Senf. Abgerundet durch Kräuter wie Rosmarin und Thymian eine komplexe, harmonische Gewürzmischung, die sowohl herzhaftes Fleischgerichte als auch Gemüseklassiker perfekt ergänzt.

Diese Mischung bringt Tiefe, Charakter und eine subtile Schärfe, ohne einzelne Aromen zu überdecken. Ideal für Saucen, Eintöpfe, Grillgerichte oder Pfannengerichte – Quebec verleiht jedem Gericht eine authentisch würzige Note.

RedLine Quebec – für alle, die klassische Küche mit aromatischer Raffinesse lieben.



RedLine Quebec

 [Zum Shop](#)



Quebecer Pilz-Ragout mit Blaubeeren auf knuspriger Polenta & gratiniertem Comté

- Wilde Waldpilze schmoren in einer seidigen, mit RedLine Québec gewürzten Rahmsauce.
- Serviert auf knusprig gebratener Polenta und überbacken mit fein nussigem Comté-Käse.
- Frische Blaubeeren setzen fruchtige Akzente und bringen das Aroma der Wälder Québecs zum Leuchten.
- Cremig, erdig und elegant – ein Hauch Luxus aus der kanadischen Wildnis.



Maple-Glazed Duck Breast mit Waldpilzen – Québec Style

- Zartrosa Entenbrust, mit RedLine Québec gewürzt und mit einem gläsernen Ahornsirup-Lack veredelt.
- Begleitet von sautierten Waldpilzen, karamellisierten Schalotten und gebratenen Randenwürfeln.
- Das Zusammenspiel von süßem Ahorn, erdigen Pilzen und kräftigem Fleisch ist pure Harmonie.
- Ein eleganter Hauptgang – rustikal im Herzen, raffiniert im Geschmack.



Smoked Trout Tartine mit Pfifferling-Cranberry-Chutney

- Rauchige Forelle auf leicht getoastetem Bauernbrot, fein abgeschmeckt mit RedLine Québec.
- Getoppt mit sautierten Pfifferlingen, Crème fraîche, frischem Dill und einem leuchtend roten Cranberry-Chutney.
- Geröstete Walnüsse sorgen für Biss, die Pilze für Tiefe, der Rauch für Seele.
- Frisch, fruchtig und nordisch-wild – Québec auf einem Bissen.

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Quebec Waldpilze Polenta Rahm

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Quebec Entenbrust Waldpilze Schalotten, Randenwürfeln

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Quebec Trout Pfifferlingen Bauernbrot



RedLine Kosaken bringt die Aromen der osteuropäischen Küche direkt auf den Teller. Die Mischung aus Paprikaflocken, Senf, Zwiebeln, Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch, Oregano, Szechuan, Pfeffer und Ingwer verleiht Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse eine würzige, leicht pikante Note – ideal für deftige Gerichte mit Charakter.



RedLine Kosaken

 [Zum Shop](#)



Gebratene Steinpilz-Piroggen „Kosaken-Style“

- Goldbraune Teigtaschen, prall gefüllt mit sautierten Steinpilzen, Zwiebeln und RedLine Kosaken.
- Serviert mit einem Klecks saurer Sahne und frischem Dill – ein Duft wie aus der Steppe.
- Knusprig, aromatisch und bodenständig – ein ehrliches Gericht mit Seele.



Kosaken-Pilz-Eintopf mit Buchweizen & gerösteten Karotten

- Eine kräftige Mischung aus Steinpilzen, Pfifferlingen und Champignons, sanft in Butter und RedLine Kosaken geschmort.
- Mit Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie langsam zu einem sämigen Eintopf geköchelt.
- Serviert mit zarter Petersilienwurzel.
- Erdig, würzig und wärmend – ein Löffel Tradition mit moderner Finesse.



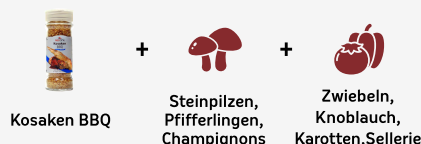
Kosaken-Kurnik – Festtagskuchen mit Huhn & Austernseitlingen

- Der legendäre russische Festtagskuchen, gefüllt mit saftigem Huhn, nussigen Austernseitlingen, Zwiebeln und Buchweizen.
- Mit RedLine Kosaken verfeinert und in goldenen Blätterteig gehüllt – ein Duft von Feier und Feuer zugleich.
- Herzhaft, festlich und unverwechselbar – ein Pilzgericht, das Geschichten erzählt.

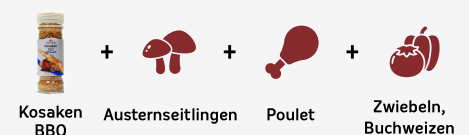
Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



Probierset

Cancun • Vietnam • Florida • California • 1 für Alles



Degustationsset 5 x Dose (1 Liter)
Die Welt der Pilze

Spezialpreis: 99.–



Degustationsset 5 x Streuer
Die Welt der Pilze

Spezialpreis: 35.–



[Zum Shop](#)

