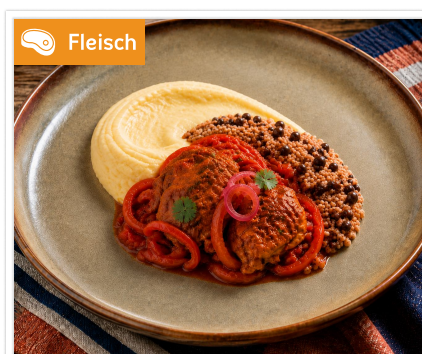




RedLine Dominikanische Republik Jerk BBQ Gewürz

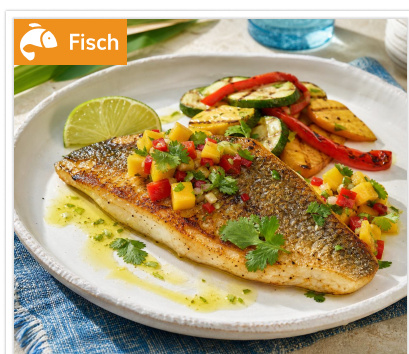
Mit RedLine Dominikanische Republik holen Sie sich die Aromen der Karibik direkt in Ihre Küche: aromatisch, würzig und frisch. Die harmonische Mischung aus Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano und Kreuzkümmel verleiht Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse einen unverwechselbaren Geschmack.

Perfekt für klassische karibische Rezepte oder für kreative Eigenkreationen mit tropischem Flair.



La Bandera Dominicana (geschmorte Hühnerfilets)

Hühnerfilet mariniert mit RedLine Dominikanische Republik, geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark, etwas Essig, dazu traditioneller dominikanischer Bohnenreis (Reis, schwarze Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano) und Kochbananenstampf mit Kokosmilch - typisch karibischer Genuss.



Pescado a la Dominica Doradefilet mit Mango-Chili-Salsa

Doradefilet mit RedLine Dominikanische Republik, gebraten, dazu Mango-Chili-Salsa, gebratener Reis mit Ingwer und Koriander - leicht, aromatisch, tropisch.



Selleriesteak a la Caribe mit Zitronengras

Grilliertes Selleriesteak mariniert mit RedLine Dominikanische Republik, serviert mit sautierten Champignons, Zitronengras und Süsskartoffelstampf - Gemüse als Hauptakteur.



Gebratene Forelle mit tropical Curry

Forelle anbraten mariniert mit RedLine Dominikanische Republik, dazu ein Ragout aus Kürbis, Rosenkohl und Paprika, serviert mit sautierten Champignons, Zitronengras und Süsskartoffel - Gemüse als Hauptakteur.



Tropischer Muschelwok mit Cashews und Limette

Muscheln und buntes Gemüse im Wok gebraten, mit RedLine Dominikanische Republik würzen, mit Kokosmilch verfeinern, Cashews, Limette und Ananas kurz scharf anbraten und zum Gericht servieren - schnell, farbig und exotisch.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:

Salz mit Jod 44%
Koriander
Zwiebeln, Knoblauch
Oregano
Kreuzkümmel
Rohrzucker 3%
Pfeffer, Fenchel
Gewürze



Zum Shop