


# RedLine Karibisches Curry Pulver mild

RedLine Caribbean Curry fängt die Sonne der Karibik ein – mild, aromatisch und angenehm sanft. Kurkuma, Paprika, Koriander, Muskat, Piment und feine Kräuter verwandeln jedes Gericht in ein frisches, leicht süssliches Curry-Erlebnis.

Perfekt für Gemüse, Hülsenfrüchte, Fisch oder Geflügel – ideal für alle, die karibische Aromen lieben und dabei auf Schärfe verzichten möchten.




## Jerk Chicken
**„Caribbean Sunshine“**

Zarte Hähnchenstücke, verführerisch gewürzt mit RedLine Caribbean Curry, sanft geschmort mit sonnengelben Paprika, süsser Papaya und aromatischen Zwiebeln in samtiger Kokosmilch. Serviert auf lockerem Reis – mild, fruchtig und voll karibischem Flair. Ein Teller wie ein Kurzurlaub unter Palmen – saftig, aromatisch, tropisch.




## Zackenbarsch Curry
**„Inselküste“**

Frischer Snapper, leicht mariniert mit RedLine Caribbean Curry, geschmort in einer cremigen Kokos-Curry-Sauce, begleitet von gebratenen Kochbananen wie kleine Sonneninseln. Dazu eine fruchtige Mango-Salsa für die perfekte Balance von Süsse und Frische. Sonniger Geschmack der Karibik auf dem Teller – frisch, aromatisch, leicht exotisch.




## Gegrillte Sellerie & Kürbis
**„Tropical Garden“**

Selleriesteaks und Kürbisfilets, mariniert mit RedLine Caribbean Curry, gegrillt und auf einem samtigen Püree aus Ingwer und Kartoffeln angerichtet. Saisonales Gemüse ergänzt die bunte Komposition – kräftig, aromatisch, pflanzlich im Rampenlicht. Gemüse als Star – exotisch, würzig, voller Texturen.




## Chicken Curry
**„Karibik trifft Alpen“**

Hähnchenstücke mit
RedLine Caribbean Curry sanft geschmort, kombiniert mit Rosenkohl, Kürbis und süssen Zwetschgen in Kokosmilch. Dazu Bratkartoffeln aus regionalen Zutaten – tropisches Aroma, lokal umgesetzt.
Ein geschmacklicher Brückenschlag zwischen Sonne und Schweizer Alpen.




## Tropical Veggie Curry
**„Karibische Farbenpracht“**

Ein exotisches Wochenende-Highlight: Kichererbsen, Kürbis und fruchtige Mangostücke in cremiger Kokos-Curry-Sauce, aromatisiert mit RedLine Caribbean Curry. Frischer Oregano rundet das Gericht ab – mild, aromatisch, sonnig und spannend. Perfekt für entspannte Genussmomente – ein tropischer Gaumenschmaus, vegetarisch und farbenfroh.

## Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi




**Zutaten:**
Koriander, Kurkuma
14%, Kreuzkümmel
Paprika, Sternanis
Piment, Fenchel, Ingwer
Chili, Kümmel
Bockshornklee, Pfeffer
Zimt, Nelken
Kardamom, Gewürze

Zum Shop