

Asiatische Geschmacksexpedition

Inspiration für köstliche Menüideen, die begeistern.



Shanghai Wok Seasoning | Mekong Asia Wok Gewürz mild | Laos Asia Gewürzmischung | Korea Asia Wok Gewürz | Yakitori Japan Grill-Rub





RedLine Shanghai bringt die Aromen der chinesischen Küste direkt in deine Küche – mild, aromatisch und ohne Schärfe. Die Mischung vereint Ingwer, Knoblauch, Koriander, Paprika, Szechuan-Pfeffer und Salz zu einem ausgewogenen, exotischen Geschmack. Ideal für Fisch, Fleisch oder Gemüse, verleiht sie jedem Gericht Tiefe und asiatischen Charakter, ohne dass es scharf wird.
Perfekt für schnelle asiatische Klassiker oder kreative Eigenkreationen – von gebratenen Crevetten über Rindstreifen bis zu aromatischem Gemüse.

Shanghai Wok Seasoning

Zum Shop



Golden Eggplant Wok – Shanghai Streetstyle

Zart gebratene Auberginenwürfel in RedLine Shanghai, karamellisiert mit Ingwer, Knoblauch und einem Hauch Sojasauce. Abgerundet mit Sesam, Frühlingszwiebeln und einem Spritzer Reisessig – weich, würzig und leicht süsslich. Aromatisches Soulfood aus den Gassen Shanghais.



Shanghai Tofu-Spiesse mit Pflaume & Shiitake

Gegrillte Tofu-Spiesse, mariniert in RedLine Shanghai, verfeinert mit Pflaumen-Glaze, Shiitake-Pilzen und schwarzem Sesam. Ein Spiel aus süss, umami und rauchig – Streetfood trifft fernöstliche Eleganz. Ideal als vegetarisches Highlight oder moderne Vorspeise.



Shanghai Fire Chicken Wok – mit Paprika und Koriander

Saftig gebratene Pouletstücke in RedLine Shanghai, kombiniert mit Paprika, Kefen, Karotten und einer leichten Soja-Sesam-Ingwer-Sauce. Mit frischem Koriander und Limettenabrieb vollendet – frisch, aromatisch und leicht scharf. Ein moderner Klassiker mit authentischem China-Twist.

Gewürz + 1 Zutat – fertig!

Shanghai + Auberginenwürfel

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!

Shanghai + Shiitake + Tofu

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!

Shanghai + Poulet + Paprika, Zuckerschoten, Karotten





RedLine Mekong verkörpert die Aromen Kambodschas – mild, aromatisch und ausgewogen. Die Mischung aus Sesam, Zwiebeln, Rohzucker, Koriander, Kreuzkümmel, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Kurkuma, Pfeffer, Zitronengras und weiteren Gewürzen bringt die typischen asiatischen Geschmacksnoten direkt auf den Teller.
Ideal für Fisch, Geflügel, Ente, Fleisch oder Gemüse – perfekt, um klassische Mekong-Gerichte oder kreative Eigenkreationen zu zaubern.

Mekong Asia Wok Gewürz mild

Zum Shop



Gebratener Mekong-Barsch mit Ingwer & Zitronengras

Zarte Fischfilets, aromatisch mit RedLine Mekong gewürzt. Kurz in der Pfanne gebraten, verfeinert mit frischem Zitronengras und Ingwer. Mit Koriander garniert – leicht, frisch und exotisch



Mekong-Wok mit Geflügel Frühlingszwiebeln & Zitronengras

Saftiges Geflügel mit Paprika, Kefen, Karotten und Frühlingszwiebeln. Kurz scharf im Wok gebraten, aromatisiert mit RedLine Mekong, Ingwer, Knoblauch und Zitronengras.
Mit einem Spritzer Limette, Kokosmilch und frischem Koriander verfeinert – leicht, aromatisch und exotisch



Hähnchen-Satay „Südasiatische Kokosflamme“

Saftige Hähnchenspiesse, mariniert in Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Chili und Limettensaft, gewürzt mit RedLine Mekong
Kurz gegrillt oder gebraten, serviert mit cremiger Erdnuss-Kokos-Sauce
Mild, exotisch und leicht pikant – ein tropisches Geschmackserlebnis

Gewürz + 1 Zutat – fertig!

Mekong + Fischfilets

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!

Mekong + Geflügel + Paprika, Zuckerschoten, Karotten, Frühlingszwiebeln

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!

Mekong + Poulet + Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, Chili, Limettensaft





RedLine Laos bringt die Aromen von Laos direkt auf den Teller – mild, aromatisch und ausgewogen. Die Mischung aus Kurkuma, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Rohzucker und Paprika sorgt für einen frischen, exotischen Geschmack.
Ideal für Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte oder Rind – perfekt, um klassische laotische Gerichte oder kreative Eigenkreationen zu zaubern.

Laos Asia Gewürzmischung

Zum Shop



Laos-Style Barsch mit Mango

Zarte Fischfilets, aromatisch mit RedLine Laos gewürzt. Kurz angebraten, verfeinert mit Zitronengras. Serviert mit frischer Mango und gedämpftem Reis – leicht, frisch und exotisch



Geflügel-Wok „Tropisches Laos“

Saftige Hähnchenwürfel, mariniert mit RedLine Laos. Kurz scharf im Wok gebraten mit Paprika, Kefen, Karotten, Sojasauce und einem Hauch Kokosmilch. Serviert auf Glasnudeln – aromatisch, leicht und fernöstlich inspiriert



Crevetten Laos-Style mit Cashew und Thaibasilikum

Garnelen, würzig mit RedLine Laos angebraten Mit frischem Koriander, Thaibasilikum und gerösteten Cashewkernen garniert. Aromatisch, exotisch und leicht nussig – tropischer Genuss auf dem Teller

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

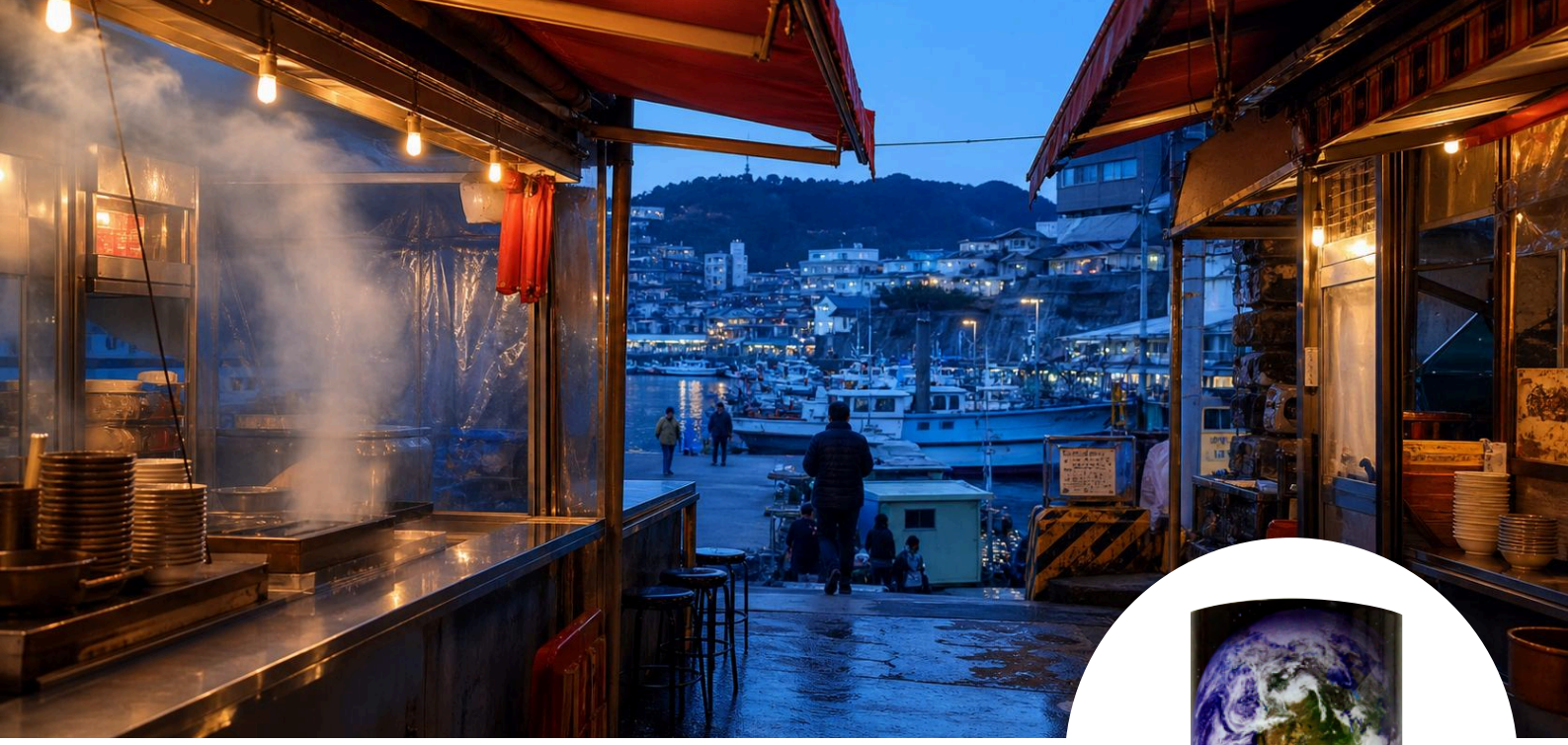
Laos + Barsch + Mango + Reis

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

Laos + Poulet + Paprika, Zuckerschoten, Karotten + Sojasauce, Kokosmilch

Gewürz + 1 Zutat – fertig!

Laos + Garnelen





RedLine Korea bringt die Aromen der koreanischen Küche direkt auf den Teller – mild, aromatisch und ausgewogen. Die Mischung aus Sesam, Lemon Myrtle, Pfeffer, Koriander und Zitronengras sorgt für einen frischen, zitronigen Geschmack.
Ideal für Fisch, Rind oder Schwein – perfekt, um klassische koreanische Gerichte oder kreative Eigenkreationen zu zaubern.

Korea Asia Wok Gewürz

Zum Shop



Zitroniger Korean- Gelbschwanzmakrele mit Sesamkruste

Gelbschwanzmakrele mit RedLine Korea und Zitrone würzen. Leicht in Sesam panieren und goldbraun anbraten. Mit frischen Zitronenscheiben und Koriander servieren



Korea-Bulgogi-Style Rind mit Mango-Chili-Glasur

Rindstreifen in RedLine Korea marinieren
Kurz scharf anbraten, dann mit Mango-Chili-Sauce glasieren. Mit gebratenem Gemüse und Reis servieren



Schweinebauch Korea-Style mit gerösteten Nüssen

Schweinebauch mit RedLine Korea würzen und langsam anbraten. Mit Zitronengras aromatisieren. Serviert mit gerösteten Cashewkernen und frischen Perilla-Blättern (Sesamblätter alternativ Basilikum), die für das typische nussig-anisige Aroma sorgen. Aromatisch, exotisch und perfekt für ein authentisches Korea-Erlebnis.

Gewürz + 1 Zutat – fertig!

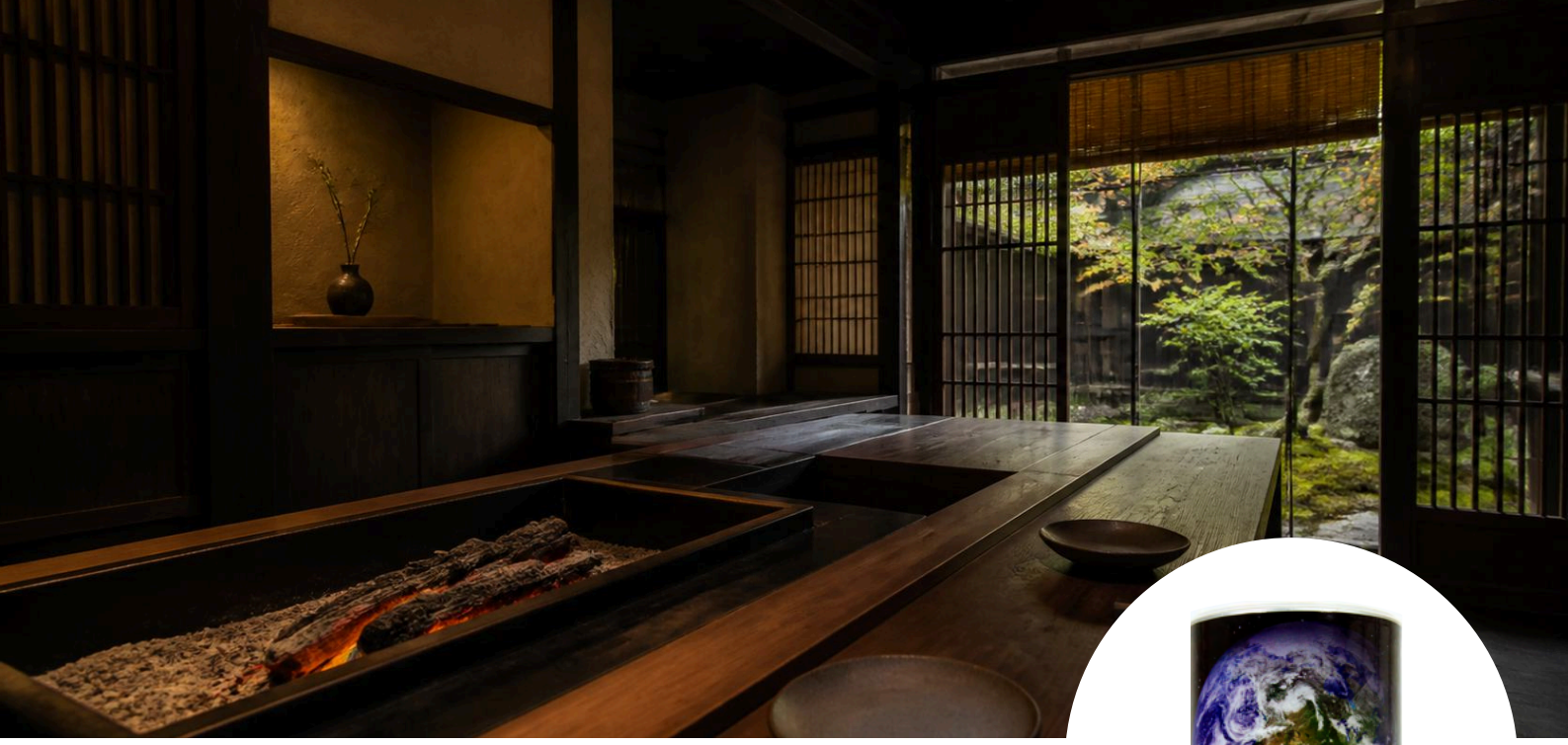
Korea + Gelbschwanzmakrele

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

Korea + Rindstreifen + Gemüse + Reis

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!

Korea + Schweinebauch + Cashewkernen





RedLine Yakitori ist inspiriert von der japanischen Grilltradition und harmoniert perfekt mit Geflügel, Fisch und Gemüse. Die Mischung aus Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Sesam und weiteren Gewürzen sorgt für eine ausgewogene Würze, die sowohl mild als auch geschmacklich intensiv ist.
Ideal für schnelle, kreative Grillgerichte, Wokgerichte oder Spiesse.

Yakitori Japan Grill-Rub

Zum Shop



Yakitori-Hähnchen „Tokyo Streetstyle“

Zarte Hähnchenwürfel in RedLine Yakitori, Sesamöl und süsser Sojasauce marinieren. Kurz über hoher Hitze grillen oder in der Pfanne goldbraun braten. Mit knackigen Frühlingszwiebeln und einem Hauch geröstetem Sesam servieren – aromatisch, leicht süsslich und urban-japanisch inspiriert.



Garnelen Yakitori „Shogun’s Delight“

Saftige Garnelen mit RedLine Yakitori würzen und in der Pfanne kurz anbraten.
Mit geröstetem Sesam, Limettenzesten und einem Tropfen Honig verfeinern. Frisch, exotisch und perfekt für ein asiatisches Meeresfrüchte-Erlebnis.



Broccoli Yakitori „Veggie Samurai“

Broccoli-Röschen mit RedLine Yakitori würzen, mit Shiitake-Pilzen kombinieren und leicht mit Honig aromatisieren. Kurz in Sesamöl anbraten und mit süsser Sojasauce glasieren. Mit geröstetem Sesam toppen – knackig, nussig, aromatisch und die perfekte vegetarische Yakitori-Variante.

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!

Yakitori + Poulet + Sesamöl, süsser Sojasauce

Gewürz + 1 Zutaten – fertig!

Yakitori + Garnelen

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

Yakitori + Broccoli + Shiitake-Pilzen + Sesamöl, süsser Sojasauce

REDLINE
Waskoche ichHeute.ch

Probierset

Shanghai • Mekong • Laos • Korea • Yakitori



Degustationsset **5 x Dose (1 Liter)**
Die Welt von Asien
Spezialpreis: **99.–**



Degustationsset **5** x **Streuer**
Die Welt von Asien
Spezialpreis: **35.–**

Zum Shop

