

Afro-Karibische Genussreise Soul & Spice

Inspiration für köstliche Menüideen, die begeistern.



Louisiana Soul Food Gewürz | Cajun Jambalaya & BBQ Gewürz | DomRep Jerk BBQ Gewürz | Guyana Masala & Poulet Gewürz | Puerto Rico Adobo BBQ Gewürz





RedLine Louisiana spiegelt die Vielfalt der Südstaatenküche wider: würzig, aromatisch und unverwechselbar. Die Mischung aus Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Zimt, Thymian, Oregano, Piment und Schnittlauch verleiht Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse einen kräftigen, charaktervollen Geschmack.

Perfekt für klassische Cajun- oder Creole-Gerichte oder kreative Eigenkreationen.

Louisiana Soul Food Gewürz

Zum Shop



Louisiana-Krabben-Pfanne mit Mais & Paprika

Saftige Garnelen
mit RedLine Louisiana würzen.
Kurz scharf anbraten und die klassische „Holy Trinity“ der Cajun-Küche – Paprika, Zwiebeln, Sellerie – dazugeben. Mit süssem Mais und knackigen Bohnen servieren.
Würzig, aromatisch und purer Soulfood-Genuss aus den Südstaaten.



Po’Boy – Sandwich mit frittiertem Poulet „Louisiana-Style“

Zarte Hähnchenstücke in RedLine Louisiana marinieren. Knusprig fritieren und zusammen mit Tomaten, Bohnen und frischem Koriander in ein Sandwich legen. Mit cremiger Remoulade garnieren. Saftig, würzig und typisch Cajun – Streetfood mit Soul.



Broccoli-Gumbo „Louisiana-Style“ – würzig & kräftig

Broccoli, Karotten und Zucchini mit RedLine Louisiana aromatisieren. Kurz anbraten, bis das Gemüse bissfest ist, dann mit Tomaten und weissen Bohnen kombinieren. Herzhaft, aromatisch und Soulfood pur – ein vegetarisches Highlight aus New Orleans.

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!

Louisiana + Garnelen + Paprika, Zwiebeln, Sellerie

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

Louisiana + Poulet + Tomaten, Bohnen + Sandwich

Gewürz + 1 Zutat – fertig!

Louisiana + Broccoli, Kürbis, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Sellerie, Tomaten





RedLine Cajun bringt die typische Südstaatenküche in die heimische Küche. Die Mischung aus Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Thymian und Oregano eignet sich perfekt für deftige Eintöpfe, Reisgerichte oder Schmorgerichte.
Die Cajun-Küche zeichnet sich durch die „Heilige Dreifaltigkeit“ aus Zwiebeln, Paprika und Sellerie sowie würzige Kombinationen mit Fleisch, Geflügel, Flusskrebsen oder Gemüse aus.

Cajun Jambalaya & BBQ Gewürz

Zum Shop



Bayou Crawfish Étouffée – Soulfood Deluxe

Saftige Flusskrebse mit RedLine Cajun würzen. Die „Holy Trinity“ – Zwiebeln, Paprika und Sellerie – kurz anbraten. Mit Tomaten und Gewürzen zu einem würzigen Eintopf vereinen und mit Reis servieren. Würzig, aromatisch und purer Soulfood-Genuss aus den Südstaaten.



Big Easy Jambalaya – Herzhaft & Würzig

Zarte Schweinefleischwürfel und Zwiebeln in RedLine Cajun anbraten. Paprika, Sellerie und Tomaten hinzufügen und alles zusammen schmoren. Mit lockerem Reis kombinieren und würzig abschmecken. Herzhaft, aromatisch und typisch New Orleans – ein Klassiker für echte Soulfood-Liebhaber.



Creole Veggie Gumbo – Bunt & Aromatisch

Broccoli, Kürbis und Zucchini mit RedLine Cajun würzen. Zwiebeln, Paprika und Sellerie kurz anbraten. Mit Kichererbsen und Tomaten zu einem kräftigen, aromatischen Eintopf vereinen. Leicht, bunt, würzig – ein vegetarisches Soulfood-Highlight aus Louisiana.

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!

Cajun + Crawfish + Zwiebeln, Paprika, Sellerie, Tomaten

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

Cajun + Schweine-fleisch + Zwiebeln, Paprika, Sellerie, Tomaten + Reis

Gewürz + 1 Zutat – fertig!

Cajun + Broccoli, Karotten, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Sellerie, Tomaten





RedLine Dominikanische Republik bringt die Aromen der Karibik auf den Teller: aromatisch, würzig und frisch. Die Mischung aus Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano und Kreuzkümmel passt perfekt zu Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse. Ideal für typische karibische Gerichte oder kreative Eigenkreationen mit karibischem Flair.

DomRep Jerk BBQ Gewürz

Zum Shop



Tropisches Pollo Guisado – Dominikanischer Hühnchen-Eintopf mit Ananas & schwarzen Bohnen

Saftige Hähnchenkeulen in RedLine Dominikanische Republik marinieren. Mit Ananas, schwarzen Bohnen, Tomaten und Frühlingszwiebeln langsam schmoren und mit Limettensaft und frischem Koriander verfeinern. Aromatisch, fruchtig und herzhaft – ein karibisches Geschmackserlebnis.

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

DomRep + Poulet + Ananas, Tomaten, Frühlingszwiebeln + Schwarzen Bohnen



Kokos-Thunfisch „Isla del Sol“ mit tropischem Früchte-Peperonisalat

Thunfischfilets in RedLine Dominikanische Republik und Kokosmilch marinieren und anbraten. Salat aus Mango, Ananas, Paprika und roten Zwiebeln mit Zitronen-Koriander-Dressing servieren. Leicht, aromatisch und sonnig – karibisches Sommer-Feeling auf dem Teller.

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

DomRep + Thunfish + Mango, Ananas, Paprika, Roten Zwiebeln + Kokosmilch



La Bandera Dominicana – Karibisches Hühnchen mit Reis & Bohnen

Poulet in RedLine Dominikanische Republik würzen und mit Zwiebeln, Paprika und Koriander anbraten. Rote Bohnen und gewürfelte Tomaten hinzufügen. Herzhaft, würzig und klassisch dominikanisch – der Geschmack der Karibik auf deinem Teller.

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

DomRep + Poulet + Zwiebeln, Paprika, Tomaten + Rote Bohnen





RedLine Guyana fängt die exotischen Aromen Guyanas ein: aromatisch, würzig und leicht exotisch. Die Mischung aus Koriander, Ingwer, Zitronengras, Kreuzkümmel, Galanga und Kardamom passt perfekt zu Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse.
Die guyanische Küche ist eine spannende Mischung aus karibischen, südamerikanischen und indischen Einflüssen. Sie verwendet aromatische Currys, tropische Früchte und Wurzelgemüse und begeistert mit intensiven, klaren Aromen – perfekt für alle, die neue Geschmackserlebnisse lieben.

Guyana Masala & Poulet Gewürz

Zum Shop



Tropisches Guyanese Chicken Curry – Kochbananen, Ananas & Roti (Fladenbrot)

Zarte Hähnchenteile in RedLine Guyana marinieren. Mit Zwiebeln, Tomaten, Kochbananen, Ananas und Kokosmilch langsam schmoren. Mit frischen Petersillien garnieren und zusammen mit Fladenbrot servieren. Würzig, aromatisch und karibisch-exotisch – ein tropischer Genuss.



Guyanese Fish Curry „Grüne Mango & Ingwer“

Frische Rotbarschfilets in RedLine Guyana würzen. Mit grüner Mango, Tomaten und Kokosmilch sanft köcheln lassen. Frisch mit Koriander servieren. Fruchtig, aromatisch und leicht exotisch – karibisches Flair auf dem Teller.



Metemgee – Guyanischer Wurzelgemüse-Eintopf

Yam, Kochbananen, Süsskartoffeln und Okra in RedLine Guyana köcheln lassen. Mit Kokosmilch verfeinern. Mit frischem Dill garnieren. Herzhaft, aromatisch und typisch guyanisch – ein Stück Karibik für Zuhause.

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

Guyana + Poulet + Zwiebeln, Tomaten, Kochbananen, Ananas + Kokosmilch

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

Guyana + Rotbarsch + Mango, Tomaten + Kokosmilch

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!

Guyana + Kochbananen, Süsskartoffeln, Okra + Kokosmilch





RedLine Puerto Rico – Karibik-Feeling auf dem Teller
In unserer RedLine-Küche entführen wir dich heute nach Puerto Rico – aromatisch, würzig und sonnig. RedLine Puerto Rico kombiniert die typischen Gewürze Oregano, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Pfeffer, Kümmel und Kardamom und verleiht Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse den unverwechselbaren karibischen Geschmack. Die Küche Puerto Ricos ist inspiriert von afrikanischen, spanischen und karibischen Traditionen: kräftige Aromen, viel Gemüse, Hühnchen, Fisch und tropische Früchte – perfekt, um kreative und weltgewandte Gerichte zu kochen.

Puerto Rico Adobo BBQ Gewürz

Zum Shop



Tropisches Puerto-Rico-Hühnchen – Paprika & Kochbananen

Zarte Hähnchenwürfel in RedLine Puerto Rico marinieren. Mit Kokosmilch, Paprika, Kochbananen und Zwiebeln sanft schmoren. Mit frischem Oregano servieren Aromatisch, fruchtig und karibisch – ein Stück Sonne auf dem Teller.



Mofongo mit Crevetten – Puerto Rico-Style, Mango & Limette

Crevetten in RedLine Puerto Rico marinieren. Kurz anbraten mit Zwiebeln, Mango, Papaya, Mais und Limettensaft. Mit frischem Thymian garnieren. Leicht, aromatisch und exotisch – tropisches Streetfood-Feeling.



Arroz con Gandules – Reis mit Bohnen & Gemüse

Reis mit roten Bohnen, Mais und Paprika würzen. Mit Ananas und Zitronengras sanft abschmecken. Mit frischem Basilikum toppen. Herzhaft, bunt und tropisch – typisch karibisch und aromatisch.

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

Puerto Rico + Poulet + Paprika, Kochbananen, Zwiebeln + Kokosmilch

Gewürz + 2 Zutaten – fertig!

Puerto Rico + Crevetten + Zwiebeln, Mango, Papaya, Mais

Gewürz + 3 Zutaten – fertig!

Puerto Rico + Reis + Roten Bohen + Mais, Paprika, Ananas

REDLINE
Waskoche
ichHeute.ch

Probierset

Louisiana • Cajun • DomRep • Guyana • Puerto Rico



Degustationsset **5 x Dose (1 Liter)**

Afro-Karibische Genussreise Soul & Spice

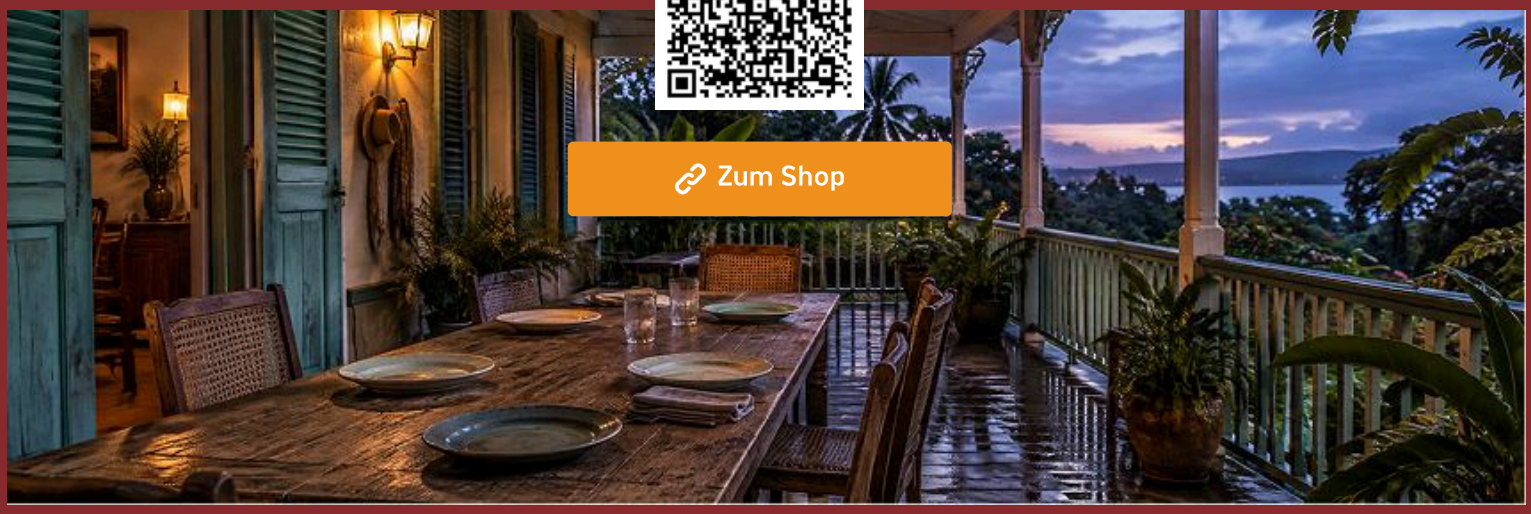
Spezialpreis: **99.–**



Degustationsset **5** x **Streuer**

Afro-Karibische Genussreise Soul & Spice

Spezialpreis: **35.–**



Zum Shop