

RedLine Bolivien Olla de Barro Fleisch Gewürz

RedLine Bolivien – aromatisch, bodenständig & südamerikanisch inspiriert
Mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander und Kreuzkümmel bringt RedLine Bolivien die typischen Aromen der Andenregion direkt auf den Teller. Ob Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse – diese Mischung verleiht jedem Gericht eine charaktervolle, würzige Note, die die regionale Küche Südamerikas widerspiegelt.



Lomo a la Boliviana -
Rinderfilet & Paprika-Thymian

Rinderfilet mariniert mit RedLine Bolivien, gegrillt, dazu Quinoa und glasierter Blumenkohl, serviert mit einer leicht würzigen Paprika-Thymiansauce – aromatisch, bodenständig, südamerikanisch inspiriert.



Trucha a la Andina -
Forelle, Tomaten-Orangen & Maispüree

Forellenfilet mit RedLine Bolivien gewürzt, dazu sautierte Karotten und Zucchini, begleitet von einer fruchtigen Tomaten-Orangen-Sauce und cremigem Mais-Püree – frisch, aromatisch und typisch südamerikanisch.



Kohlrabi-Ragout Bolivien Style -
Mais, Orangen & Paprika-Tomaten

Geschmorter Kohlrabi mit Mais und Orangen, aromatisiert mit RedLine Bolivien, serviert mit einer cremigen Paprika-Tomatensauce – Gemüse als Hauptakteur, würzig-aromatisch, kreativ und saisonal.



Chicken con Calabaza y Berries -
Kürbis, Blaubeeren & Papaya-Tomaten

Hähnchenwürfel zuerst angebraten, dann Kürbis und Blaubeeren kurz geschwenkt, alles mit RedLine Bolivien aromatisiert und mit einer leichten Papaya-Tomaten-Sauce verfeinert – saisonal, aromatisch und typisch südamerikanisch.



Seebarsch Bolivien -
Petersilien-Tomatensauce & Kartoffel-Quinoa

Seebarschfilet, gebraten mit RedLine Bolivien, serviert auf cremigem Kartoffel-Quinoa-Püree und begleitet von einer kräftigen Petersilien-Tomatensauce – edel, aromatisch und ein Highlight für das Weekend-Menü

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:
Salz mit Jod 47%
Knoblauch, Rohzucker 7%, Pfeffer, Rosmarin
Paprika, Zwiebeln
Koriander, Oregano
Gewürze
Orangenschalen

Zum Shop