

RedLine Ecuador Fisch & Chicken Gewürz

Kräftig, würzig und inspiriert von der südamerikanischen Küche.
Diese Mischung bringt Tiefe, und den authentischen Geschmack Lateinamerikas in deine Gerichte.

Fleisch



Seco de Pollo Ecuatoriano (Hähnchen-Schmor-Eintopf)
mit Bier und Avocado

Hähnchenteile mariniert mit RedLine Equador, geschmort mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Bier, serviert mit Reis, Avocado und Kochbananen – typisch südamerikanischer Genuss.

Fisch



Pescado Encocado
(Grouper in Kokosmilch und Limette)

Zackenbarsch mit RedLine Equador, in Kokosmilch und Gewürzen sanft gegart, dazu Maniokpüree – aromatisch, exotisch und cremig.

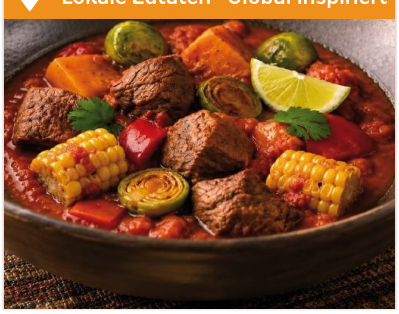
Veggie



Selleriesteak
a la Equador

Grilliertes Selleriesteak mariniert mit RedLine Equador Bier und Orangensaft, serviert mit sautierten Paprika und Mais – Gemüse als Hauptakteur.

Lokale Zutaten - Global inspiriert



Anden Lamm
Gemüsepfanne

Lamm, Rosenkohl, Kürbis, Mais und Paprika werden mit RedLine Ecuador kurz in Tomaten geschmort. Mit Limettensaft und frischer Petersilie abgeschmeckt – aromatisch, herzhaft und regional inspiriert.

Weekend Special



Sudado de Pescado:
Gedünsteter Dorado mit Cashews und Tomaten

Dorado mit Buntem Gemüse im Wok mit RedLine Equador, Cashews und Limette kurz scharf angebraten Schnell, farbig und würzig – ein aromatischer Küsten-Genuss.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:
Salz m Jod 67%, Rohzucker 6%, Tomaten
Zwiebeln
Paprikaflocken
Knoblauch, Pfeffer
Petersilie, Paprika
Oregano, Kreuzkümmel
Zitronenschalen

Zum Shop