

RedLine Schweden Fisch & Lachs Gewürz

RedLine Schweden – deftig, aromatisch & nordisch inspiriert
RedLine Schweden vereint die klassischen Aromen der skandinavischen Küche. Mit Pfeffer, Senf, Zwiebeln, Dill und Paprika verleiht die Mischung Fleisch, Geflügel, Fisch, Kartoffeln und Gemüse einen nordisch-deftigen Geschmack – unkompliziert, ausgewogen und vielseitig einsetzbar.

Fleisch



Nordisches Rindfilet mit Wintergemüse -
kräftige Senf-Dill-Note

Rinderfiletstreifen mariniert mit RedLine Schweden, gebraten, dazu Kartoffelstampf und glasiertes Wintergemüse, serviert mit einer kräftigen Senf-Dill-Sauce – deftig, aromatisch, nordisch inspiriert.

Fisch



Gebratener Lachs vom Vänernsee -
Bohnen, Karotten & Preiselbeersauce

Lachsfilet mit RedLine Schweden, dazu sautierte Bohnen und Karotten, begleitet von einer fruchtig-frischen Dill-Preiselbeer-Sauce – frisch, aromatisch und nordisch.

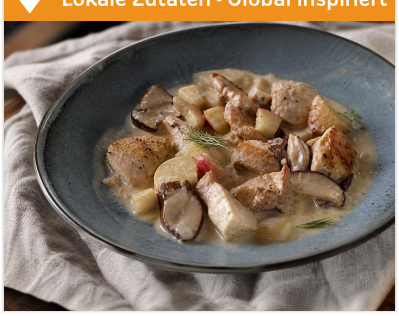
Veggie



Sellerie-Ragout aus Smålands Wäldern -
Steinpilze & Preiselbeeren

In Rahm geschmorter Sellerie mit RedLine Schweden, dazu gebratene Steinpilze und Preiselbeeren – Gemüse als Hauptakteur, aromatisch und nordisch-deftig.

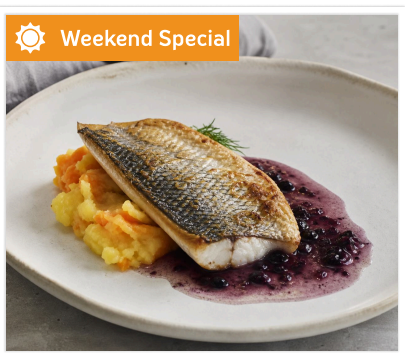
Lokale Zutaten - Global inspiriert



Hähnchenragout der schwedischen Wälder -
Steinpilze & Apfel

Hähnchenwürfel zuerst angebraten, dann Steinpilze und Apfelwürfel kurz geschwenkt, alles mit RedLine Schweden aromatisiert und mit einer leichten Rahmsauce verfeinert – saisonal, aromatisch, nordisch.

Weekend Special



Schwedischer Seebarsch Deluxe -
Blaubeeren & Karottenpüree

Seebarschfilet, gebraten mit RedLine Schweden, serviert auf cremigem Kartoffel-Karotten-Püree und begleitet von einer fruchtig-frischen Blaubeer-Dill-Sauce – edel, aromatisch und ein Highlight für das Weekend-Menü.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:
Salz mit Jod 50%
Zwiebeln, Rohzucker 10%, Knoblauch
Petersilie, Pfeffer
Meerrettich, Koriander
Senf 2%, Gewürze

Zum Shop