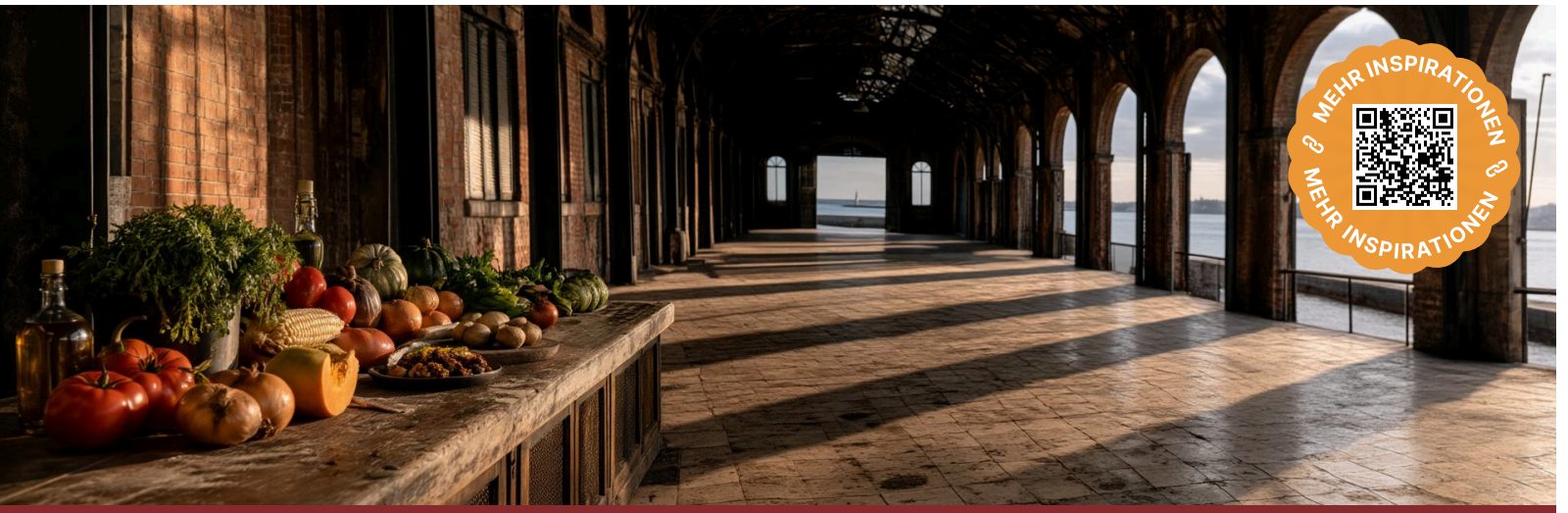


RedLine Uruguay Steak & Burger Gewürz

Uruguay – kräftig, warm & erdig
Diese Mischung bringt warme, erdige Noten mit einer leichten Kräuterwürze, die besonders gut zu Rindfleisch passt. Perfekt für Marinaden, Schmorgerichte oder gegrilltes Fleisch – für einen herzhaften Geschmack, der an südamerikanische Küche erinnert.

Fleisch



Chivito Gaucho -
Rinderfilet mit Ei, Schinken & Avocado

Zartes Rinderfilet, mariniert mit RedLine Uruguay, kurz gegrillt und serviert mit Schinken, Spiegelei, Avocado, Tomate und Käse – begleitet von karamellisierten Zwiebeln und hausgemachten Kartoffelspalten. Kräftig, herzhaft und typisch uruguayisch.

Fisch



Dorade a la Costa -
Chimichurri & Mais-Kürbis-Salsa

Doradefilet, mariniert mit RedLine Uruguay, leicht gegrillt und serviert auf einer warmen Salsa aus Mais, Kürbis, Paprika und Tomaten. Dazu ein frischer Chimichurri-Dip aus Petersilie, Oregano, Knoblauch, Essig und Olivenöl – aromatisch, frisch und südamerikanisch inspiriert.

Veggie



Kohlrabi-Ragout Rio de la Plata -
Kürbis & Apfel

In Tomaten geschmorter Kohlrabi mit Kürbis und Apfel, verfeinert mit RedLine Uruguay und serviert mit Reis – Gemüse als Hauptakteur, würzig-aromatisch, saisonal und kreativ.

Lokale Zutaten - Global inspiriert



Hähnchen Pampas Art -
Steinpilze & Trauben

Hähnchenwürfel zuerst angebraten, mit Steinpilzen und Trauben kurz geschwenkt, alles mit RedLine Uruguay aromatisiert und mit einer leichten Rahmsauce verfeinert – saisonal, aromatisch, erdig.

Weekend Special



Seebarsch Montevideo Twist -
Salsa Criolla & Pastinakenpüree

Seebarschfilet gebraten mit RedLine Uruguay, serviert auf cremigem Kartoffel-Pastinaken-Püree, begleitet von einer kräftigen Salsa Criolla (Tomate-Zwiebel-Paprika-Essig) – edel, aromatisch und ein Highlight für das Weekend-Menü.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:
Salz mit Jod 45%
Zwiebeln, Knoblauch
Paprika, Pfeffer
Roh-zucker 4%
Kreuzkümmel, Oregano
Lemon Myrtle, Thymian
Zitronen-schalen
Gewürze

Zum Shop