

# Kochideen aus aller Welt



  
REDLINE  
Waskoche  
ichHeute





REDLINE

Waskoche  
ichHeute

**ALLES IST ALLES,  
SO GEHTS:**

**KOCHEN OHNE  
GRENZEN**

**Nehmen Sie was in Ihrer  
Speisekammer ist und kochen sie los:  
Ohne gross nachzudenken,  
alles ist kombinierbar!**

**Beispiele dazu und viele andere Koch-  
ideen aus unserer Community sehen sie  
auf den folgenden Seiten.**

**Viel Vergnügen!**

KOCHEN OHNE GRENZEN HEISST:  
DIE GRUNDZUTATEN SIND ÜBER-  
ALL AUF UNSERER ERDE GLEICH,  
DEN UNTERSCHIED MACHEN DIE  
GEWÜRZE! DIESE ERKENNTNIS  
ERÖFFNET IHRER KÜCHE VÖLLIG  
NEUE MÖGLICHKEITEN!

VIEL SPASS MIT  
DEN KOCHIDEEN  
UNSERER COMMUNITY!

Was hat ein thailändischer Wok mit einem Zürcher Geschnetzelten gemeinsam und was hat ein Sparerib mit einem Kohlrabi gemeinsam? Mehr als man denkt! Die Grundzutaten der Küchen der Welt sind überall sehr ähnlich oder gleich. Ein Poulet bleibt ein Poulet, aber man kann es mit Wasser, Rahm, Tomaten, Soja oder Kokosmilch zubereiten! Ein Poulet mit Rahm ist typisch schweizerisch, ein Poulet mit Kokosmilch ein typisch thailändischer Wok. Wir können also nur durch den Tausch der Kochflüssigkeit und der Gewürzmischung aus jeder Zutat die Gerichte der Welt zubereiten.

Dieses Prinzip lässt sich auch auf umgekehrte Weise anwenden: Statt für Vegetarische Gäste ein eigenes Gericht zu erstellen, ersetzen sie einfach das Fleisch mit einem Gemüse - die Zubereitung und Beilagen müssen sie gar nicht anpassen: Ein Rind mit Pilzrahmsauce kann auch ein Kohlrabi mit Pilzrahmsauce sein!

Lassen sie sich als Vegetarier nicht abschrecken durch ein Gericht das Fleisch beinhaltet. Das gleiche gilt für Gerichte mit Fisch oder anderen Zutaten. Einfach Zutat ersetzen, die restliche Zubereitung beibehalten und schon entspricht es ihrem Geschmack.

Für weitere Tips besuchen einen unserer kostenlosen Kochkurse – Wir zeigen ihnen die Gerichte der Welt und wie Sie diese einfach zubereiten.

STEFAN  
**KOHLRABI  
BURGER**  
BEST FLEISCH  
ERSATZ EVER



RAMONA  
**BURGER**  
MIT POMMES



ALEXANDRA  
**SELFMADE  
RAVIOLI**

**MIT GRANATAPFEL UND  
RUCOLA AN RAHMSAUCE**





WISI  
**WHISKY  
SCHWEINEHALS**

**6 STUNDEN BEI 120C  
GRAD AUF DEM GRILL**



MATHIAS  
CORDON BLEU  
BÄRGCHÄS  
UND ROHSCHINKE,  
GWÜRZT MIT  
POULETGWÜRZ



ESTHER  
**COTELETTE  
MIT O-SAFT**

MIT ORANGENSAFT UND  
CANADA MARINIERT, GENIAL



PATRICIA  
**POULET  
KOKOS  
SPARGELN**



RAMO  
NUDE  
CREV  
UND P



NA (15)  
LN MIT  
ETTEN  
POULET



PETER  
ENTENBRUST  
HELVETICA  
MIT LAUWARMEN  
GEMÜSESALAT

JONAS (15)  
WOK  
TANDOORI  
MIT SOJASAUCE





SIMON  
**FORELLEN  
GIPFELI**  
JUNGER SALAT MIT  
SOYA-YAKITORI DRESSING



SANDRA  
**SÄLBERGMÄCHTI  
NUGGETS**



RAMII  
**RIZ  
CASIMIR**



MATHIAS  
RINDSFILET  
HELVETICA  
AUF MISCHGEMÜSE  
MIT RAHM





MATHIAS  
**SCHWEINSFILET  
HELVETICA**  
MIT SÜSSKARTOFFELSTOCK

MATHIAS  
**SPARGEL  
& RIND**  
MIT KARTOFFELSTOCK

MARCO

# SWEET CHILI ZMORGE

MIT REDLINE IN DEN  
MORGEN STARTEN: MAN NEHME  
EIER, ZWIEBELN, TOMATEN  
UND SPECKWÜRFELI



ESTHER

# CURRY EINTOPF

SCHWEINS-  
GESCHNETZELTES,  
PILZE, PEPERONI,  
KARTOFFELN





MATHIAS  
**SPARERIBS  
KENTUCKY**  
MIT WHISKY MARINADE  
UND BROCCOLI



MIKE

ENTRECOTE

MIT SÜSSKARTOFFELN



SIMON

SELBSTGEMACHTE WURST

MIT BIERGESCHMACK & POULETGEWÜRZ



BALI



MATHIAS  
**CHNOCHE  
GRIFFTS  
RIND**  
MIT BIER UND  
SÜDAFRIKA MARINIERT

MATHIAS  
GHACKETS MIT  
1 FÜR ALLES

MIT STOCK, EINISCH MIT  
KOKOS, EINISCH MIT RAHM





MATHIAS  
**HACKTÄSCHLI  
MIT BIER**

SIMON  
**WILD  
ENTEN  
BRUST**  
MIT KAROTTEN  
& KROKETTEN





SIMON

RANDEN &  
SELLERIE  
STEAKS

NÜSSLERSALAT





RAMONA

## BROCCOLIMATSCH

MIT CANADA, PILZLI  
MIT RAHM UND HÄRDÖPFLE



ALEXANDRA

## ZUCCHETTI MIT KOKOS

GERICHT MIT  
KOKOS STATT RAHM



SIMON  
WIRZMANTEL  
REETICH





MARGRIT  
GEMÜSE  
KUCHEN



SIMONE  
ZVIERI  
TOMATEN,  
MOZARELLA,  
BASILIKUM



ESTHER

# VEGI WURSTSAL

GEKOCHTE RADIESCHEN,  
KÄSE, ZWIEBELN, BLATT

# RAMONA KOKOS NUDELN

ZWIEBELN, GEMÜSE,  
WEIZENTEIGWAREN



AT  
HEN  
TSALAT



SIMONE  
**GEMÜSE  
ON FIRE**

BLUMENKOHL CANADA,  
FENCHEL, REETICH  
MIT BIER HELVETICA  
ANANAS FEURIGE SÜSSE



MARCO  
PIZZA  
MARGHERITA

REDLINE MACHTS  
NOCH MAL BESSER



ALEXANDRA  
VEGI  
BOLOGNESE  
SAUCE

ICH HAN DAS JETZT  
MAL GMACHT.  
MIT TOMATEN  
UND SUPPENGEMÜSE

SIMON  
VEGI FISCH  
KNUSPERLI

GEWUSST WIE...  
MIT SELLERIE  
UND TEMPURATEIG



ALEXANDRA  
**POMODORO  
NUDELN**  
MINI ERSCHTE  
SÄUBERGMÄCHTE NUDLE



Kochideen vom  
Vizeweltmeister

Chläggi  
Brutzler  
REDLINE

DER WEG ZUM VI



## 2010

### BBQ Schweizermeisterschaft Wattwil 2010

- 2. Rang Kategorie Lamm, Schweizermeisterschaft 2010
- 3. Rang Schweizermeisterschaft 2010
- 3. Rang International Swiss Barbecue Cup 2010
- 2. Rang Kategorie Dessert, Amateur Schweizermeisterschaft 2010
- 2. Rang Amateur Schweizermeisterschaft 2010
- 3. Rang Kategorie Dessert, Amateur Schweizermeisterschaft 2010

## 2013

### Swiss BBQ Masters Biel

- 1. Rang Fingerfood
- 2. Rang Fisch
- 3. Rang Spare Ribs

# VIZE-WELTMEISTER



## 2014

### Swiss BBQ Masters Küssnacht

1. Platz Fisch mit Beilage
2. Platz Fingerfood

## 2015

### Vize-Weltmeister 2015 in Göteborg Schweden an der BBQ WM

2. Rang im Homecooking an den Jack Daniels World Championchips in den USA mit dem Schweizer Wold BBQ Team

### Swiss BBQ Masters

1. Rang im BBQ Apero (Blinde Kuh)
4. Rang im Dessert Gang

Kochideen vom  
Vizeweltmeister

# Chläggi Brutzler

REDLINE



VORSPEISEN



## HUHN & BEILAGEN



## PURÉE & ZUCCHETTI

ZUCCHETTI, KARTOFFEL  
UND RANDENPURÉE

Kochideen vom  
Vizeweltmeister

# Chläggi Brutzler

REDLINE

**KIRSCH  
STANGELI**



**SPARERIBS  
AN BIER**  
KENTUCKY STYLE





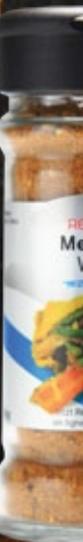
**LACHS AN  
ORANGE**

**EINFACH MIT  
ORANGENSAFT**

**LACHS MIT  
BEILAGEN**

SIMON  
**RANDEN  
BURGER**

KARTOFFELN, RANDEN





MARGRIT

# GEMÜSE KUCHEN KOKOS

VERSCHIEDENE  
GEMÜSE, KOKOSMILCH

SIMON  
VEGAN  
RINDSBRATEN  
SELLERIE GESCHMORT  
IN ROTWEIN



ALEXANDRA  
ZUCCHETTI  
CAKE



SIMON  
VEGI  
RAVIOLI  
MIT RANDEN BAROLO



SIMON  
VEGI  
WILDPFEFFER  
RANDEN, SPÄTZLI





SIMON  
**SELLERIE  
STEAK**

VEGI ZWIEBEL-  
SAUCE &  
UNGARISCHES  
CHABISGEMÜSE



MATHIAS  
**PIZZA**  
CON SIMONE

SIMON  
PENNE

SELBSTGEMACHT, MIT  
GERÄUCHERTEM KOHLRABI





SIMON  
**KOKOS  
GEMÜSEKUCHEN**  
MIT TOMATEN AUF BROTTTEIG



MATHIAS  
**VEGANE  
BOLOGNESE**  
MIT 1 FÜR ALLES UND  
GARTECHRÜTLI,  
HED E LASAGNE GE

ALEXANDRA  
**CHIPS**  
SELBSTGEMACHT

SIMON  
**JAPAN  
WOK**  
GEMÜSE MIT  
GRILLIERTEN  
ZUCCHINI



ALEXANDRA  
**CHAMPIGNONS  
WIRZ**  
UND PELATI TOMATEN



MATHIAS

BROT  
HOME  
MADE

MEINE BROTE  
WERDEN IMMER  
BESSER



ALEXANDRA

VEGI PEKING

MIT SOJASAUCE, LAUCH,  
ZUCCHETTI, ANANAS & INGWER





ALEXANDRA  
**RAHM  
SPARGELN**  
MIT PEPERONI



**DIESES FLEISCH I**

**STEAK  
BURGER**  
MIT SELBSTGE-  
MACHTEN POMMES



ST AUCH GEMÜSE!

ALLES IST ALLES  
SO GEHTS:  
KOCHEN OHNE  
GRENZEN



## VEGISTEAK BURGER

MIT WEISSEN RANDEN UND  
POMMES MIT 1 FÜR ALLES

ALEXANDRA  
QUINOA  
MIT HELVETICA  
UND SOJASAUCE



SIMON  
KOHLRABI  
VITELLO  
LIMONE  
GERÄUCHERT

SIMON  
VEGI  
COTELETTE

MIT MARINIERTEM  
KOHLRABI AM HOLZ



RAMONA, DESIRÉE

HALLOWEEN  
SWEET CHILI

REIS UND GEMÜSE



RAMONA  
**ZUGGHETTI  
PILZLI**  
LAUCH UND NNUCLE



ALAIN  
**RESCHDÄ  
ISCHS BESCHDÄ**  
CANADA SEI DANK

ALEXANDRA  
ROTCHABIS  
ANANAS KUCHEN  
MIT ARGENTINIEN GENIAL





ESTHER

## KNÖDELCHEN SUPPE

MIT GEMÜSE UND 1 FÜR ALLES,  
SENSATIONELL UND SCHNELL



RAMII  
**RACLETTE  
TELLER**  
À LA UNGARN



ESTHER  
**KÄSESALAT**  
MIT KEFEN UND HELVETICA

WEI  
EVELINS SP



Weihnach

Argentinisches S

mit Coquille

\*\*\*

Möhren-Ingw

mit einer M

\*

Champignon-S

\*

Kalbsfleis

mit Polentast

Zimtglace

Schoko-C

Feurig



# HNACHTS PECIAL

iten 2014

Antipastigemüse

es St. Jacques

\*\*\*\*

er-Honig Suppe

Mekong Tanne

\*\*\*\*\*

Pastetli Helvetica

\*\*\*\*\*

sch Sweet Chili

ternen und Gemüse

\*\*\*\*\*

im süssen Becher

ointreau-Mousse

g süsse Ananas

\*\*\*

En Guete



RAMONA  
**VEGI STEAK  
SANDWICH**  
BESSER ALS BURGER





ALAIN  
RESTE  
PENNE  
MIT RESTEN  
ZUM DSMITTAG



SIMON  
ANTIPASTI  
VOM GRILL  
MIT 1 FÜR ALLES



SIMON  
**BASILIKUM  
PESTO NUDELN**  
SELBSTGEMACHT



ESTHER  
**TOMATEN  
SALAT**  
FRÜSCH MIT  
SELBSTGEMACHTER  
SALATSAUCE



MATHIAS  
**MEKONG WOK**  
KOKOSMILCH

ALEXANDRA  
**SELLERIE  
PEPERONI WOK**

ANITA  
BLUMENKOHL  
SWEET CHILI  
WOK MIT TOMATEN





SIMON  
VEGAN  
KEBAP  
MIT KOHLRABI,  
ORIENT &  
HELVETICA









CARLA  
HEIDELBEER  
TORTE

RAMONA  
APFEL  
ROSE



ALEXANDRA  
FEIGENBLÄTTERTEIG





RAMII  
SCHOGGICHUECHE



ALEXANDRA  
HERDÖPFEL  
1 FÜR ALLES



ALEXANDRA  
GURKENNUDELN  
PASTANUDELN, ZWIEBELN,  
ESSIGGURKEN, SENF





ALEXANDRA  
**GEMÜSE  
SPEZIAL**

**TOMATEN, PEPERONI,  
KOKOSMILCH, SÜSSKARTÖFFELN**



RAMII  
**SHRIMPETTI**  
DAS BESTE IN SAUCE





JOACHIM  
**KOKOSRIS**  
MIT FEDERKOHL,  
PEPERONI,  
PILZLI UND MANGO



RAMII  
**BLÄTTERTEIG  
TASCHCHEN**  
MIT WIENERLI UND GMÜES,  
E BIZLI TOMATESAUCE,  
NATÜRLECH SELBSTGMACHT UND RAHM



ALEXANDRA  
**KOHLRABI**  
MIT RAUHLACHS



THOMAS  
**GRILLTS**  
**KOHLRABI**  
MIT RACLETTE,  
ISCH MEGA  
FEIN GSI



THOMAS  
**SCHARFMACHER  
PASTE**

ALS DIPSAUCE MIT  
SOJA UND SESAMÖL



ALEXANDRA  
**CHEFESUPPE**  
MIT KOHLRABI  
& HELVETICA

SIMON  
GEFÜLLTE  
ZUCCHETTIBLÜTEN  
GWÜRZT MIT YAKITORI





ESTHER  
**KEFEN  
SCHINK**  
AN SÜD  
INDIEN CU



JONAS (15)  
**RAGOUT**  
DIVERSE GEMÜSE

R  
&  
KEN  
D  
ERRY

ESTHER  
**HACKFLEISCH  
KUCHEN**

GARTEGMÜES HACKFLEISCH  
CHUECHE EIFACH GENIAL  
IM GSCHMACK





ANITA  
**NUDELWOK  
MEKONG**  
UND KOKOSMILCH



ANITA  
**MEKONG  
RAGOUT**  
LAMM, PEPERONI





JONAS (15)

## TACCOS

MIT SALAT, TOMATEN,  
ZWIEBELN, HACK-FLEISCH,  
BOHNEN UND MAIS





JONAS (15)  
NUDELN  
MIT RAHM

