




REDLINE

Kochen ohne Grenzen Anleitung


REDLINE
Waskoche
ichHeute_{.ch}

Sagenhofweg 7
6030 Ebikon
Tel +41 41 442 01 55
Fax +41 41 442 01 56
info@foodkreator.ch

So einfach geht
Kochen ohne Grenzen:
Grillgerichte

Tandoori
(Indien)



Peking
(China)

1 Zutat
(Pouletspiess)
4 Länder

Satay
(Mekong)



Yakitori
(Japan)



So einfach geht
Kochen ohne Grenzen:
Saucengerichte



Wok
(China)



Nudelgratin
(Schweiz)

1 Zutat
(Nudeln)
4 Länder



Bami Goreng
(Mekong)



Pasta Verdura
(Italien)

Regionale Zutaten – Globaler Geschmack

Wohin geht die Reise? Heute Lust auf Mekong Wok und asiatische Küche? Einfach saisonale und regionale Zutaten aus dem Kühlschrank nehmen: Z.B. Im Frühling Spargeln und Poulet aus der Schweiz, zubereiten mit Kokosmilch und der Redline Mekong Gewürzmischung. Im Herbst Steinpilze, Feigen und Poulet aus der Schweiz mit Kokosmilch und der Redline Mekong Gewürzmischung. Die gleichen Zutaten können mit einer anderen Kochflüssigkeit (z.B. Rahm) und einem passenden Gewürz auch zu einem ganz anderen Gericht werden! Ihre Küche wird zur Zentrale für kulinarische Weltreisen und ihre traditionellen Menüs schmecken vielleicht noch besser!


REDLINE
**Waskoche
ichHeute**
Unser Sortiment
Ihre Kochidee

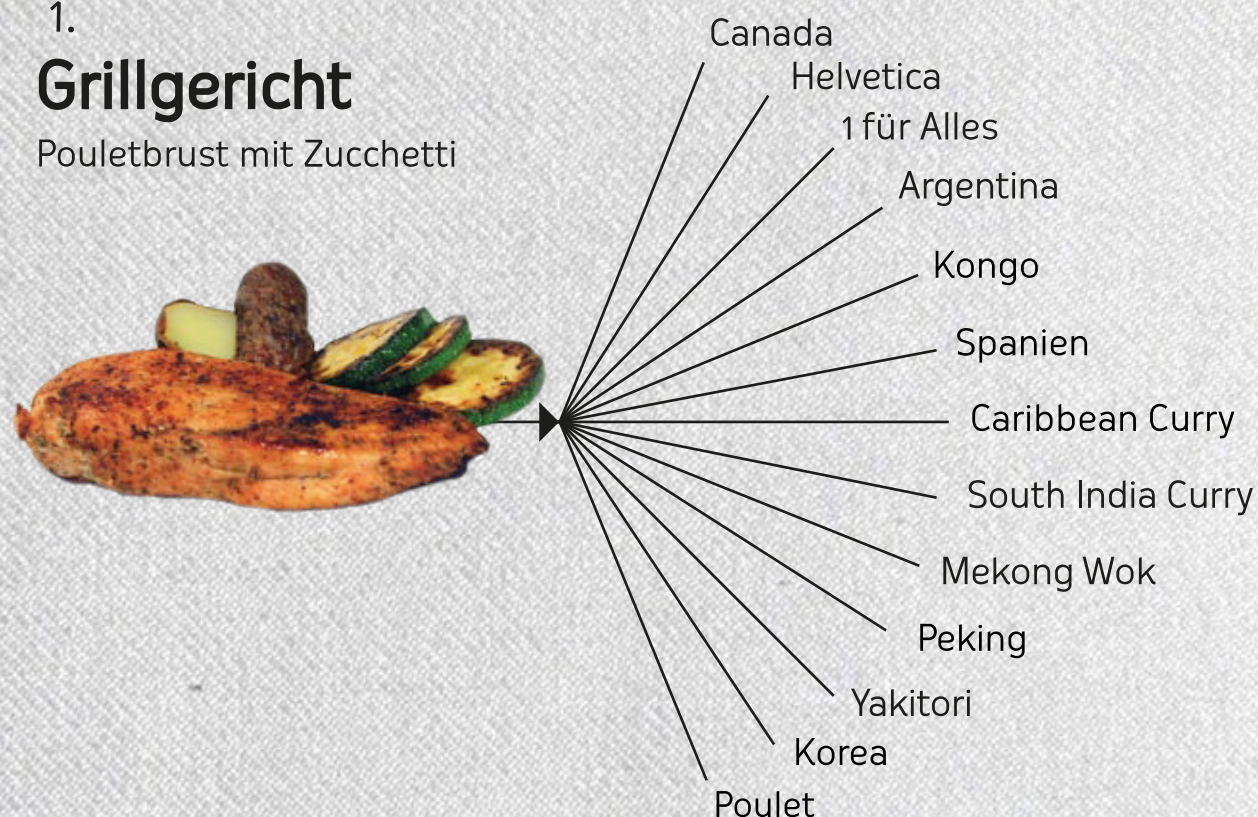


Grill oder Saucengericht

Es gibt weltweit zwei Arten von Speisezubereitung

1. Grillgericht

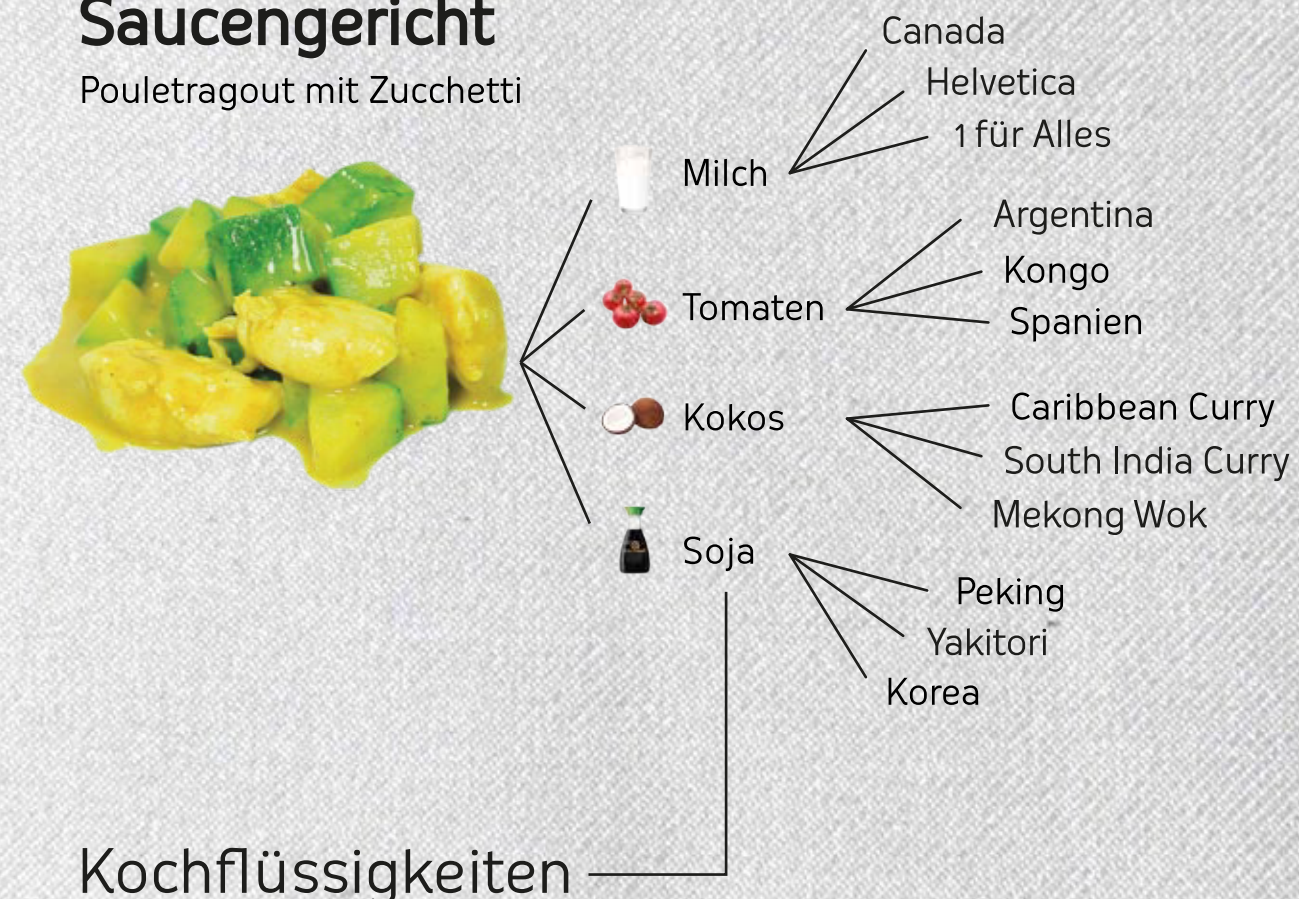
Pouletbrust mit Zucchetti



Wenn Sie ein Produkt grillieren wollen, ist die weltweite Küche einfach: Fleisch, Fisch oder Gemüse grillieren oder braten. Zum Beispiel ein Schweinesteak mit Baked Potatoes, Gericht länderspezifisch (Mit Redline) würzen oder marinieren und servieren. Und denken Sie daran: Egal wo und egal was, Alles und überall auf der Erde wird grilliert, es ist also egal welche Kombination (z.B. Spargeln und Kanada) Sie mischen, probieren sie es einfach aus!

2. Saucengericht

Pouletragout mit Zucchetti



Weltweit wird mit 4 Flüssigkeiten gekocht, die je nach Region unterschiedlich vermischt werden. Schweizer/innen, z.B. kochen mit Rahm. Italiener/innen mit Tomaten, in der Schweiz kochen wir aber eine Tomaten-Rahm-Suppe! Dies ist eine erste Form von Mischküche.

Milch / Rahm

Kanada, Skandinavien, Schweiz, Russland...



Kokosnuss

Tropen, Südostasien, Karibik, Madagaskar...



Tomaten

Lateinische und afrikanische Länder, Südamerika, Spanien



Soja

Fernost, China, Japan, Korea...



Überraschend praktisch: Einfach weltweit kochen

Landestypische Küche



Poulet-
geschnetztes
mit Champignons

Gewürz

- + Redline Helvetica
- + Redline Argentina
- + Redline South India
- + Redline Sweet Chili

Kochflüssigkeit nach geografischer Herkunft wählen!

- + Milch/Rahm  = **Zürcher Geschnetztes**
- + Tomaten  = **Argentinischer Eintopf**
- + Kokosmilch  = **Südindisches Curry**
- + Soja  = **Chinesischer Wok**

Mischküche



Poulet-
geschnetztes
mit Champignons

Gewürz

- + Redline South Africa
- + Redline South Africa
- + Redline South Africa
- + Redline South Africa

Kochflüssigkeit nach Lust und Laune! Einfach ausprobieren!

- + Milch/Rahm  = **Poulet Geschnetztes mit Rahm**
- + Tomaten  = **Poulet Geschnetztes mit Tomaten**
- + Kokosmilch  = **Poulet Geschnetztes mit Kokosmilch**
- + Soja  = **Poulet Geschnetztes mit Soja**



Überraschend praktisch: Für alle die nicht soo gerne Fleisch essen



Schon gewusst? Sie können jedes Fleischgericht auch vegetarisch zubereiten! Das Ziel ist nicht, dass Gemüse wie Fleisch schmeckt, aber behandeln Sie es wie Fleisch! Diese Methode nennen wir die Vegievolution. Damit kochen Sie für Vegetarier und Fleischesser ohne separaten Aufwand und erweitern gleichzeitig Ihr Kochrepertoire! Wir haben für Sie zu jedem Fleisch das entsprechende Gemüse gefunden: Ob Zürigschnetzelt, Poulet, Wok oder Rindsfilet: Alles ist machbar!

Dieser Sellerie ist auch ein Schweinesteak!



Selleriesteak



Schweinssteak



Kohlrabitartare



Rindstartare



Randenfilet



Rindsfilet

**Behandeln
Sie einfach...**



Rettich

wie



Poulet



Auberginen wie Wild/Lamm



Randen

wie



Rind



Kohlrabi

wie



Kalb



Sellerie

wie



Schwein

Überraschend praktisch: Richtig würzen

Gebratene Speisen

Vor der Zubereitung würzen

Kentucky Steak

Anteil Gewürz / kg auf Etikette
je nach Mischung verschieden

900g Fleisch/Gemüse
+ 80g Wasser
+ 5g Öl
= **985g** Gesamtgewicht
+ **30g** Kentucky BBQ 

Im Mehrzweckbeutel gut mischen!

Haben Sie Ihr ganzes Poulet mit Gewürzen eingerieben oder mariniert und es schmeckt trotzdem trocken und fade? Dann haben sie wohl mit Öl statt Wasser mariniert: Aus was besteht Fleisch? Wasser.. Wasser und Öl sind nicht mischbar. Deshalb gilt: Um ein gutes, saftiges und aromatisches Fleisch zu geniessen: **Immer mit Wasser marinieren.**

Tip 1: Pro kg Fleisch 1 Tag wirken lassen.
Tip 2: Das Fleisch kann bis zum Ende des Ablaufdatums in der Marinade gelagert werden.

- Redline Präzisionswaage nehmen ·
- Lebensmittelgewicht & Flüssigkeit erfassen ·
- Grillgericht oder Saucengericht wählen ·
- Gewürze entsprechend begeben ·

Was begeistert Ihre Gäste?

In 5 Stunden ein Gericht

oder 5 Gerichte in einer Stunde?

Achten sie sich mal darauf, wie viel Zeit sie mit Würzen verbringen: Zwischen 30 - 90% der aktiven Kochzeit verbringen wir in der Küche mit Würzen. Würzen ist eine Kunst für sich, wir geben Ihnen das Know-How: Nehmen Sie pro Kilo Lebensmittel die Gewürzmenge auf dem Etikett: Sie kochen effektiver und haben mehr Zeit, um das Essen zu geniessen. Probieren Sie es aus!

Dank einer hochempfindlichen Gewichtserfassung ab 0,1 Gramm, 3 speicherbaren Gewichten und einer programmierbaren Ausschaltzeit, ermöglicht Ihnen die Redline Waage zeitsparendes, präzises und einfaches Kochen! Erhältlich im:
Waskocheichheute.ch/shop



Gekochte Speisen

Nach der Zubereitung würzen

Kartoffelstock Schweiz

Anteil Gewürz / kg auf Etikette
je nach Mischung verschieden

500g Kartoffeln
+ 3dl Milch (300g)
= **800g** Gesamtgewicht
 + **8g** Helvetica

Info: Auf den Malediven wird der Kartoffelstock gleich gewürzt wie in der Schweiz, aber statt Milch wird Kokosmilch verwendet.

Tip 1: Zur richtigen Entfaltung der Gewürze immer einen Tropfen Öl.
Tip 2: Flüssigkeitsgewicht: 1dl = 100g

Überraschend praktisch: Einkauf und Vorrat

Saisonal und Regional

Wir Menschen haben überall auf der Erde ähnliche Grundnahrungsmittel und Kochtechniken. Ob Reis, Mais, Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Gemüse oder Früchte; Ob Feuer, Wasser, Wok oder Bratpfanne, die einzigen Unterschiede in der weltweiten Küche sind die Grundaromen und Gewürze. Machen Sie aus einer Kartoffel 50 Gerichte, Wir zeigen Ihnen wies geht! Dazu sollten Sie aber die richtigen Grundnahrungsmittel in der Vorratskammer haben. Am Besten einfach saisonal, frisch und regional einkaufen.

Grundstock

Wir empfehlen Ihnen folgende Nahrungsmittel, um jederzeit weltweit zu kochen: Öl, Essig, Salz, Zucker, Mehl, Maizena (Bindemittel), Rotwein, Weisswein, Mayonnaise, Ketchup, Fisch, Fleisch, verschiedene Reissorten, verschiedene Teigwaren und Asia Nudeln, Polenta, Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Saisongemüse, Eier, Butter, Käse, Essiggurken, Hefe, Trockenpilze, Sojasauce, Kokosmilch, Rahm und Pelatitomaten. Gewürze für die typisch schweizerische Küche: Redline Helvetica und 1 für Alles, Geflügel.

Kochen ohne Grenzen

Die Grundzutaten sind überall auf der Welt gleich. Ein Poulet schmeckt nicht nach Thailand weil es in Thailand aufgewachsen ist, sondern weil die Zubereitung mit Kokosmilch und Curry die typisch thailändische Küche ist. Statt dass Sie die landestypische Authentizität in den exotischen Zutaten suchen, verwenden Sie Gewürze und Kochflüssigkeiten die die Esstraditionen der Länder auf der Erde genau so gut repräsentieren.



Fair Essen

**Wir verwenden ausschliesslich ausgewählte
und natürliche Rohstoffe und verzichten auf:**

Unsere Produkte enthalten keine gentechnisch veränderte Organismen. Unsere Produkte sind nicht bestrahlt. Unsere Produkte und die Verpackungen enthalten keine nanotechnologischen Bestandteile. Die einzigen Inhaltsstoffe die eine allergische Reaktion hervorrufen können, sind in unserem Sortiment getrockneter Senf und Sesam und dementsprechend deklariert.

Kinderfreundlich: Das Essverhalten der Kleinen ist oft auch stellvertretend für die ganze Erziehung. Was wir beim Essen auf jeden Fall sagen können: Die Schärfe kommt am Schluss. Damit kann Ihr Kind selber bestimmen wie scharf das Essen sein soll. Zudem sollten Sie nicht die gleiche Schärfe- Wirkung bei Kindern und Erwachsenen erwarten. Das gleiche gilt für alle anderen Inhaltsstoffe. Wir verarbeiten unsere Gewürz-kompositionen nach modernsten, ernährungs-physiologischen Ansichten sowie nach den Erkenntnissen und Wünschen unserer Kunden.

Palmöl
Konservierungsstoffe
Geschmacksverstärker
Versteckte Zusatzstoffe
Glutamat
Hefe
Gluten
Chemische Zusätze
Farbstoffe
E-Nummern
Nüsse
Sellerie
Weichtiere
Fisch
Krebstiere
Lupinen
Milchprotein
Milchzucker
Stangensellerie
Knollensellerie
Sojabohnen
Eier
Schärfe

Anbau: Das Peppcorn Projekt liegt uns sehr am Herzen, da wir damit einen kleinen Beitrag zum Wohlergehen Aller leisten können. Bildung und Einkommen durch ehrliche Arbeit sind für uns eine wichtige Basis für eine erfolgreiche Entwicklungshilfe und somit der Verbesserung der Landwirtschaft und Lebensgrundlagen in Kambodscha und der Schweiz.

Wir müssen eine gesunde Landwirtschaft einfordern, fördern und etablieren, in welcher Nachhaltigkeit und eine ökologische Bewirtschaftung (streng ohne künstliche Düngemittel oder Pestizide) in den Vordergrund gestellt wird. Wir wollen durch unsere Farm faire Arbeitsplätze schaffen und unseren Mitarbeitern einen guten Lebensunterhalt und soziale Sicherheit bieten. Zurzeit sind sieben Fachkräfte fest angestellt, in der Pflanzungs- und Erntezeit sind zusätzlich bis zu 20 temporäre Mitarbeiter beschäftigt.