

Anleitung
Für alle die nicht soo
gerne Fleisch essen



REDLINE
Waskoche
ichHeute

Kochen ohne Grenzen

So geht Kochen ohne Grenzen



Kohlrabi Satay



Poulet Satay

Dieses Gemüse
ist auch Fleisch



Kohlrabi Leberli



Schweins Leberli

So geht Kochen ohne Grenzen



Sellerie Steak



Schweins Steak

Dieses Gemüse
ist auch Fleisch



Randen Gulasch



Rinds Gulasch

Dieser Sellerie ist auch ein Schweinesteak

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 Zürigeschnetztes, Poulet, Wok oder Rindsfilet: Alles ist machbar!

Behandeln Sie einfach...



Rettich

wie



Poulet



Auberginen

wie



Wild/Lamm



Randen

wie



Rind



Kohlrabi

wie



Kalb



Sellerie

wie



Schwein

Kochen ohne Grenzen

Für alle die nicht soo gerne Fleisch essen

Jedes Kind in der Schweiz belegt seine Pizza wie es will, mit dem was gerade da ist – Das Gleiche gilt für die weltweite Vegi Küche: Ob Pizza, Wok oder Curry, in Indien, Japan, Afrika oder in Amerika; überall auf der Welt funktioniert Hausmannskost gleich: Es wird gekocht was gerade zur Verfügung steht. Für Vegetarier gilt: Das Fleisch mit dem passenden Gemüse aus der RedLine Tabelle ersetzen. Die regionalen Unterschiede entstehen durch die Kochflüssigkeiten und Gewürze! Wir zeigen Ihnen wie Sie mit der richtigen Gewürzmischung und Kochflüssigkeit die vielfältigen Speisen der Erde schnell und einfach vegetarisch zubereiten können.

Wohin geht die Reise? Heute Lust auf Kambodscha Wok und asiatische Küche? Einfach saisonale und regionale Zutaten aus dem Kühlschrank nehmen: z.B. im Frühling Spargeln und Kohlrabi aus der Schweiz, zubereiten mit Kokosmilch und der Redline Kambodscha Gewürzmischung. Im Herbst Steinpilze, Feigen und Kohlrabi aus der Schweiz mit Kokosmilch und der Redline Kambodscha 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!


**Waskoche
ichVegi**
Unser Sortiment
Ihre Kochidee



A world map with various regions labeled with food items. The labels are as follows:

- Canada
- California
- BBQ Kentucky
- BBQ Süd Staaten
- Cajun Mexiko
- Caribbean Dip
- Caribbean Curry
- Costa Rica
- Venezuela
- Brasil
- Paraguay
- Argentina
- Chile
- Senegal
- Kongo
- South Africa Curry
- South Africa BBQ
- Madagascar Curry
- Sansibar Curry
- Äthiopien
- Marokko
- Scharfmacher Orient
- Tempura
- Rogan Josh Curry
- Tandoori
- Madras Curry
- South India Curry
- Ceylon Curry
- Red Thai Curry
- Thai
- Sweet Chili
- Chili Dip
- Bali Curry
- Australian Lemon Pepper
- Australia BBQ
- Mekong
- Green Thai Curry
- Yellow Thai Curry
- Vietnam
- Laos
- Szechuan
- Chili Dip
- Asia Dip
- Peking
- Korea
- Yakitori
- Kosaken BBQ
- Gemüsebouillon
- Italian Dressing
- Toscana 6 Pfeffer
- Griechenland
- Sizilien Dip
- Feuriges Süss
- Espagna
- St.-Tropez
- France Raclette Pizza
- Ungarn
- Helvetica
- Glühwein Deutschland
- Poulet 1 für Alles
- Schweden Finnland

Jede Weltspezialität Vegetarisch gekocht

Die Grundzutaten sind überall auf unserer Erde gleich, den Unterschied machen die Gewürze! Diese Erkenntnis eröffnet ihrer Küche völlig neue Möglichkeiten!

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.

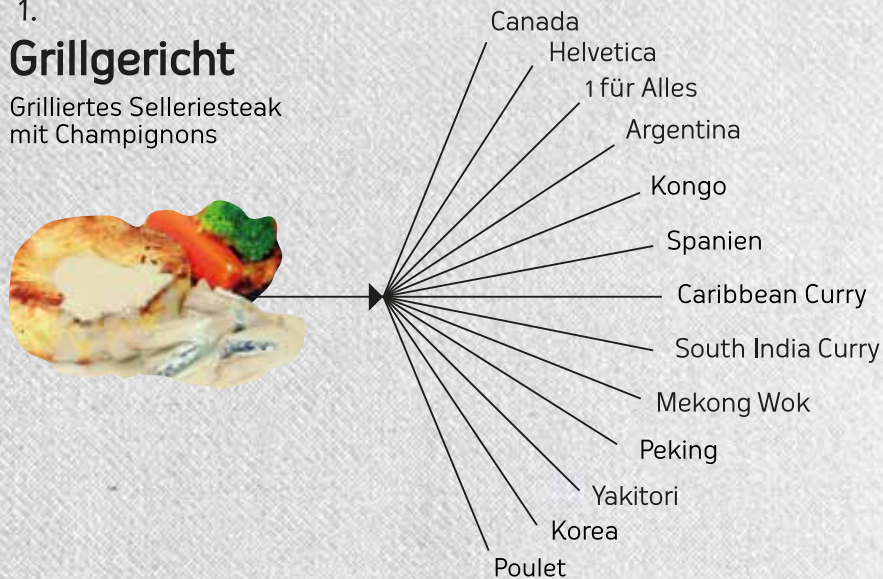
Dieses Prinzip lässt sich auch auf umgekehrte Weise anwenden: Statt für Vegetarische Gäste ein eigenes Gericht zu erstellen, ersetzen sie einfach das Fleisch mit einem Gemüse - die Zubereitung und Beilagen müssen sie gar nicht anpassen: Ein Rind mit Pilzrahmsauce kann auch ein Kohlrabi mit Pilzrahmsauce 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 Sie einen unserer kostenlosen Kochkurse – Wir zeigen Ihnen die Gerichte der Welt und wie Sie diese einfach zubereiten.

Grill oder Saucengericht

Es gibt weltweit zwei Arten von Speisezubereitung

1. Grillgericht

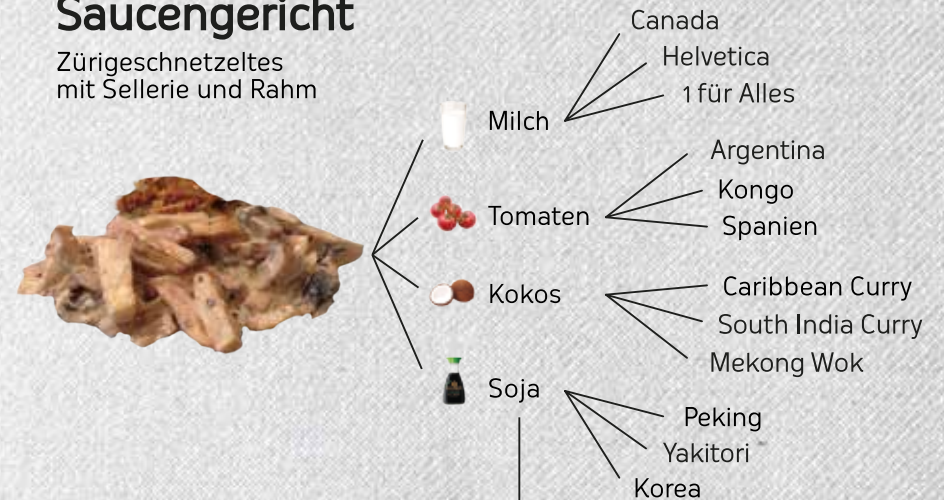
Grilliertes Selleriesteak mit Champignons



Wenn Sie ein Produkt grillieren wollen, ist die weltweite Küche einfach: Fleisch, Fisch oder Gemüse grillieren oder braten. Zum Beispiel ein Selleriesteak 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

Zürigeschnetztes mit Sellerie und Rahm



Kochflüssigkeiten

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

Indische und afrikanische Länder, Südamerika, Spanien



Soja

Fernost, China, Japan, Korea...



Überraschend praktisch: Einfach weltweit kochen

Landestypische Küche



Kohlrabi
geschnetzeltes
mit Champignons

Gewürz

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

Kochflüssigkeit nach geografischer Herkunft wählen!

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

Mischküche



Kohlrabi
geschnetzeltes
mit Champignons

Gewürz

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

Kochflüssigkeit nach Lust und Laune! Einfach ausprobieren!

- + Milch/Rahm  = **Kohlrabi Geschnetzeltes mit Rahm**
- + Tomaten  = **Kohlrabi Geschnetzeltes mit Tomaten**
- + Kokosmilch  = **Kohlrabi Geschnetzeltes mit Kokosmilch**
- + Soja  = **Kohlrabi Geschnetzeltes mit Soja**

Überraschend praktisch: Richtig würzen

Anwendungsbeispiel 1 **Kentucky Steak**

Anteil Gewürz / kg auf Etikette
Je nach Region verschieden

900g Gemüse
+ 80g Wasser
+ 5g Öl
= **985g Gesamtgewicht**

+ **30g Kentucky BBQ** 

Im Mehrzweckbeutel gut mischen!

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

Tip 1: Pro Kg Gemüse 1 Tag wirken lassen.
Tip 2: Das Gemüse kann bis zum Ende des Ablaufdatum in der Marinade gelagert werden.

Redline Präzisionswaage nehmen
Lebensmittelgewicht & Flüssigkeit erfassen
Gewürze nach Etikettenbeschreibung begeben
Kochen oder Grillen, Essen!

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!

Die REDLINE Präzisionswaage:

Dank einer hochempfindlichen Gewichtserfassung ab 0,1 Gramm, 3 speicherbaren Gewichte und einer programmierbaren Ausschaltzeit, ermöglicht Ihnen die Redline Waage eine zeitsparende, präzise und einfaches Kochen! Erhältlich im:
Waskocheichheute.ch shop



Anwendungsbeispiel 2 **Kartoffelstock Schweiz**

Anteil Gewürz / kg auf Etikette
Je nach Region verschieden

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

+ **8g Helvetica** 

Im Mehrzweckbeutel gut mischen!

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.

Vorrat für Vegis

Wir empfehlen eines unserer sogenannten Fleischgemüse vorrätig zu haben.

