RAZ



Reishunger Allgemeine Zeitung | Ausgabe #12 | GOOD OLD RICE

MOIN

ACHTUNG! REIS KANN MEHR ALS BEUTELN

An alle, die denken, Reis ist langweilig, pappig und schmeckt nach nichts. Wir von Reishunger haben uns auf die Fahne geschrieben, diesen Unfug zu bekämpfen! Den Einheitsbrei, ohne Biss, fad, verkocht und unaufregend. Wir zeigen dir, dass Reis mehr kann als du bislang angenommen hast!



Wie stellen wir das an? Na, mit dem besten Korn. Gemeint ist das Korn, das mit tausenden Sorten das vielfältigste Grundnahrungsmittel der Erde ist. Mit Reis aus den besten Anbaugebieten der Welt, einer riesigen Produktvielfalt, leckeren Rezepten und jeder Menge Know-How zeigen wir in unserem Onlineshop, dass Reis nicht gleich Reis ist und sich ein mutiger Blick über den Tellerrand immer lohnt.



GUTEN REISHUNGER!

FLURFUNK

Reiszeit voraus!
Im Kamin knistert's, das heiße Curry dampft in der liebsten Reisschale und zum Nachtisch wird die Reisschoki wieder ausgepackt. So gefällt uns der Winter am allerbesten. Gepaart mit einer kuscheligen Decke, warmem Körnerkissen und der richtigen Lektüre auf dem Schoß lässt sich die Reiszeit nämlich wirklich gut überbrücken. Apropos Zeit überbrücken: Wir haben uns nicht lumpen lassen und auch 2022 wieder einen liebevoll gestalteten Adventskalender entwickelt – inklusive spannender Rätsel! Hast du dir einen ergattert? Eins können wir verraten: Nach dem Adventskalender ist vor dem Adventskalender!

Was ist sonst so neu?
Beim Testen unseres Wok wurde uns zwischendurch mal richtig heiß und seit dem Launch der asiatischen Nudeln wird das Mittagessen prinzipiell nur noch geschlürft. Außerdem wurde im nigelnagelneuen Innolab fleißig an neuen Produkten gefeilt: Mit unserem Navacopah Bio Jasmin Reis werden jetzt automatisch 4 € an den Navacopah e.V. gespendet – ein Projekt für die Förderung von Kindern und Jugendlichen auf der philippinischen Insel Palawan, das uns sehr am Herzen liegt. **DANKE** für jeden einzelnen Euro!



INDUKTION
HALOGEN
GAS
ELEKTRO
CERAN

WOK AROUND THE CLOCK

Vorhang auf für diese kugelige Schönheit, die sich in vollem Glanz auf dem Herd präsentiert. Unser Premium Wok zeigt mit seinen 32 cm Durchmesser und passendem Glasdeckel gerne, was er hat. Perfekt geeignet für Currys, Thai Suppen und andere Wokgerichte. Und das auf allen Herdtypen, die du dir nur vorstellen kannst.

INNOVATIVE WABENSTRUKTUR
Kein Anbrennen, keine Kratzer. Warum? Wegen der ausgeklügelten Wabenstruktur, die für die Antihaft-Eigenschaften des Wok verantwortlich ist.

3-LAGIGER AUFBAU AUS EDELSTAHL UND ALUMINIUM
Vorsicht heiß! Eine Kombination aus Edelstahl und Aluminium sorgt dafür, dass sich der Wok superschnell aufheizt und sich die Hitze dabei ideal verteilt.

SPÜLMASCHINENGEEIGNET UND OFENFEST
Unser Wok und sein Deckel sind knallhart. Sie halten nicht nur einen Besuch im Ofen aus, auch eine Runde in der Spülmaschine ist für das Traum-Duo kein Problem.

HEY DIGI

THADIG MIT OFENKÜRBIS

4 PORT. | 100 MIN | V VEGGI | + EASY

Wenn wir dir raten, ein Rezept mit dem Digitalen Mini Reiskocher auszuprobieren, dann ist es Tahdig! Und wenn dieser knusprig-goldgelbe Reiskuchen auf Ofenkürbis mit Feta trifft ... schau selbst, was passiert.

150 g Basmati Reis

2 EL Butter

1 Prise Safran

3 Cup (540 ml) Wasser

1 Mini-Hokkaido

½ Bund frische Minze

½ Granatapfel

100 g Cashewkerne

2 EL Reistopping mit Kräutern

3 - 4 EL Sesamöl

1 Block Feta

Schwarzer Sesam, Joghurt



1 Butter in den Digitalen Mini Reiskocher geben und im Warmhaltemodus schmelzen lassen. Währenddessen Safran mörsern und mit etwas Wasser aufgießen. Das Safran-Wasser-Gemisch, gewaschenen Reis und Wasser in den Reiskocher geben. Das Programm "Crispy" auswählen und 60 bis 90 Minuten bis zur gewünschten Bräunung garen.

2 Den Kürbis waschen, aushöhlen und in Spalten schneiden. Die Minze grob hacken, Granatapfelkerne herauslösen.

3 Kürbis mit Cashewkernen auf einem Backblech verteilen und gut mit Öl und Reistopping Kräuter vermischen. Feta darüber bröseln. Bei 180 Grad für 30 Min. backen.

4 Fertige Tahdig auf einem flachen Teller stürzen. Mit Kürbisspalten, Minze und Granatapfelkernen anrichten. Nach Belieben mit Sesam toppen und mit Joghurt servieren. Guten Reishunger!

TIPP: Für die Zubereitung im großen Digitalen Reiskocher empfehlen wir dir die doppelte Reis-Menge bei gleicher Zubereitungsdauer.

LET'S WOK

CHILI-LIMETTEN TOFU MIT BASMATI REIS

2 PORT. | 15 MIN | VV VEGAN | + EASY

Diesen Chili-Limetten Tofu aus dem Wok musst du unbedingt ausprobieren! Mit dazu etwas Basmati Reis, frische Minzblätter und schon hast du das perfekte Mittag- oder Abendessen.

1 Block Räuchertofu

200 g Basmati Reis

2 EL Erdnussöl

CHILI-LIMETTEN-MARINADE

6 EL Zucker

6 EL Sojasauce

2 EL Limettensaft

Schale von 1 Limette

1 TL Chili Flocken

2 Knoblauchzehen

Salz

TOPPING

2 - 3 Minzblätter

2 EL Cashewkerne

2 EL Sesam





1 Basmati Reis waschen und nach Packungsanleitung zubereiten. Für den perfekten Reis auf Knopfdruck empfehlen wir die Zubereitung im Digitalen Reiskocher (Modus "White").

2 Alle Zutaten für die Chili-Limetten Marinade miteinander vermischen.

3 Den Tofu abtupfen und in Rechtecke schneiden. Öl in einem Wok erhitzen und den Tofu für mehrere Minuten von allen Seiten knusprig anbraten. Die Hitze reduzieren und die Chili-Limetten Mischung hinzugeben. Solange verrühren bis der Zucker verkocht ist.

4 Den fertigen Tofu mit Reis, Cashewkernen, Sesamkörnern und frischer Minze genießen. Guten Reishunger!

GÖNN DIR DAS BISSFEST



YAKI UDON*
MIT EINGELEGTEM INGWER

2	40	VV	++
PORT.	MIN.	VEGAN	MITTEL

60 g Ingwer
50 ml Ume Su, Umeboshi-Würzsauce
180 g Udon Nudeln
1 Karotte
1 rote Zwiebel
1 Frühlingszwiebel
1 Baby-Pak-Choi
200 g Tempeh
50 g Shiitake-Pilze
Öl

MENTSUYU

75 ml Sojasauce
75 ml Sake
75 ml Mirin
1 EL Rohrzucker
10 g getrocknete Shiitake-Pilze
5 g getrocknete Kombu-Algen

1 Am Vortag für das Beni Shoga Ingwer schälen, in feine Stifte schneiden und in Ume Su einlegen.

2 Für die Mentsuyu Sojasauce, Sake, Mirin und Zucker vermischen. Mit getrockneten Pilzen und Algen langsam auf etwa 60 °C erhitzen. Dann vom Herd nehmen, 30 Minuten ziehen lassen und abschließend durch ein Sieb abgießen.

3 Währenddessen Nudeln bissfest garen. Karotte in Stifte, Zwiebel und Frühlingszwiebel in Streifen schneiden. Blätter vom Pak Choi lösen, größere Blätter und Pilze halbieren.

4 Den Tempeh halbieren, in Scheiben schneiden und im Wok in Öl knusprig braten. Zwiebel und Karotte darin 3 Minuten anbraten, dann Pak Choi und Pilze unterrühren. Alles weitere 2 - 3 Minuten braten. Nudeln untermischen, mit der Sauce ablöschen und kurz ziehen lassen.

5 Nudeln auf Schalen verteilen und mit Beni Shoga sowie Frühlingszwiebel servieren.

TIPP **Es wird traditionell mit Schweinebauch und einer Fischbrühe gegessen. Schweinebauch ist auch solo gut als Topping!**

*YAKI UDON? NA GEBRATEN!

Heiß geschwenkt bringt geschmacksintensive Tsuyu die dicken Udon Nudeln auf das nächste Level. Denn die Sauce eignet sich nicht nur zum Dippen, sondern verleiht auch Bratnudeln extra Geschmack: durch aromatische Würze vereint mit vollmundiger Dashi Brühe wird es richtig umami. Was noch fehlt? Deine Lieblingszutaten wie würziges Hackfleisch, frische Shrimps, knuspriger Tofu oder Tempeh, knackiges Gemüse – und natürlich Toppings. Unser Favorit? Beni Shoga: eingelegter, durch Ume Su rot gefärbter Ingwer.

WIR SIND HUNGRIG UND BISSIG

Nudel = Nudel? Da widersprechen wir! Denn so wie es bei Reis unzählige Variationen und Spezialitäten gibt, sind auch Nudeln vielfältig und je nach Herkunftsland einzigartig.
Wir sind bissfest – entstanden aus Reishungers Leidenschaft für hochwertige Produkte und besten Geschmack. Genieße Nudelvielfalt mit allem, was dazugehört – hier werden keine Kalorien gezählt, versprochen. Wir zeigen dir die volle Bandbreite und machen definitiv Nudelhunger!
Bei uns findest du die leckersten Nudeln, aus den vielfältigsten Länderküchen dieser Welt: italienische Pasta, traditionell verarbeitet mit Bronzepressen und rauer Oberfläche – aber auch asiatische Nudeln, 100 % natürlich und ohne Schnick-Schnack. Auch bio? Ehrensache! Was all dies miteinander verbindet? Nudeln sind für uns Futter für die Seele! Und diese Genussmomente sollte man vollkommen auskosten. Einfach nur so? Natürlich nicht ... sondern mit allem, was dazu gehört: aromatische Sughi, cremige Pesti oder Antipasti für deinen Pasta-Abend – wärmende Brühen, würzige Saucen oder Dips für dein asiatisches bissfest.
Probier dich durch, denn es ist immer Zeit zum Feiern!

Und ab jetzt gibt es noch mehr Gründe zu feiern. Wir haben sehr lange gewartet, sie haben einen langen Seeweg hinter sich ... wir freuen uns sie endlich im Team bissfest zu begrüßen: Unsere asiatischen Nudeln – Vielfalt von Udon bis Ramen! **Mehr Infos zu unseren Nudeln und Rezepte für dein bissfest auf reishunger.de/bissfest**



BIO-QUALITÄT
Alle Nudeln in Bio-Qualität – da machen wir keine Kompromisse. Das Bio-Siegel auf unseren Verpackungen garantiert dir einen kontrollierten Anbau aller Zutaten.

NUDEL PAIRING
It's a match! Warum wir Spaghetti nicht mit Bolognese-Sauce essen und Udon Nudeln auch kalt der Renner sind? Wir geizen nicht mit Nudelfakten – hier erfährst du alles!

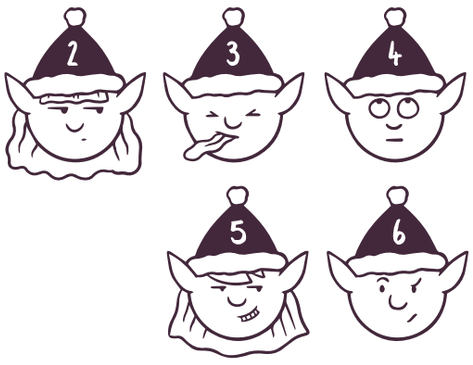
100 % NATÜRLICH
Bei uns steht Qualität ganz oben – deswegen kommen nur natürliche Zutaten in unsere Tüten! Sag "BYE BYE" zu unnötigen Zusätzen und Konservierungsstoffen und "HALLO" zu extra viel Geschmack.

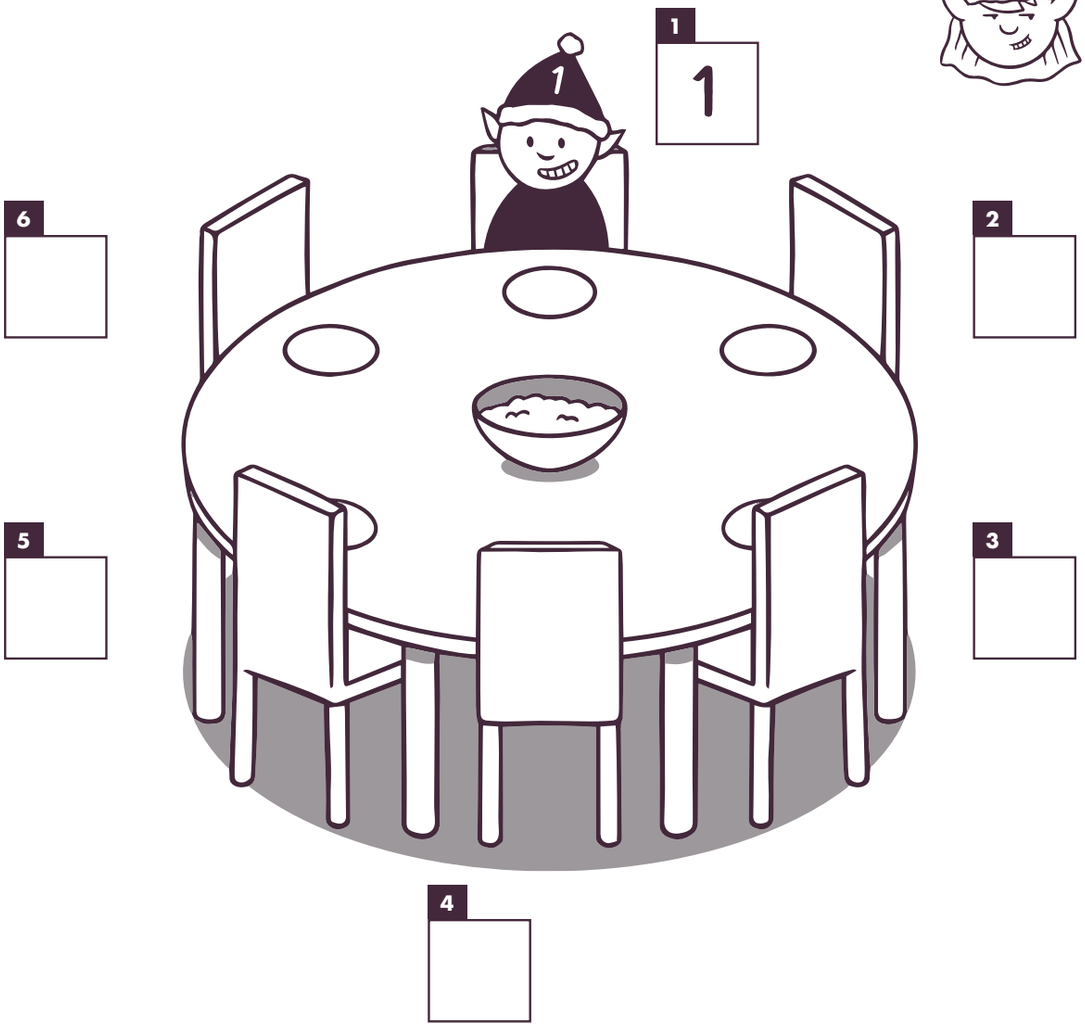
FUTTER FÜR DIE SEELE
Wenn schon Nudeln, dann aber richtig! 100 % qualitativ hochwertige Nudeln mit Geling-Garantie für deinen Genussmoment und einer Prise Leidenschaft – versteht sich.

DER PREIS IST REIS

... ODER ETWAS, DAS MIT REIS ZUTUN HAT.

Sechs Geschwister sollen sich zum Festmahl an den Tisch setzen. Das älteste Kind der Geschwister hat die Nummer 1, das jüngste die Nummer 6. Jeder ist mit dem Nächstälteren sowie dem Nächstjüngeren verkracht und darf neben keinem dieser beiden sitzen. Außerdem lagen sich Bruder 3 und Schwester 5 neulich dermaßen in den Haaren, dass auch sie sich weigern nebeneinanderzusitzen. Bruder 1 hat bereits Platz genommen und wartet auf die anderen. Findest du eine Sitzordnung, die keinen Streit aufkommen lässt? **Tipp:** Es gibt zwei mögliche Lösungen.





DEIN CODE:

1	2	3	4	5	6
1					

Bei deiner nächsten Bestellung einfach zum Warenkorb hinzufügen und Überraschung sichern! Gültig bis 31.03.2023.

Layout Janine Sieg, Nadine Nering | **Rezepte** Jana Burau | **Foto** Anni Jung, Tobi Lentz, Max Thielpape | **Grafik** Riley Jaeger | **Text & Lektorat** Jaqueline Modzel, Kristin Jagels
Reishunger GmbH | Am Waller Freihafen 1 | 28217 Bremen | **reishunger.com**

REISHUNGER

klimaneutral gedruckt
www.klima-druck.de
ID-Nr. 21106010
bvdm.