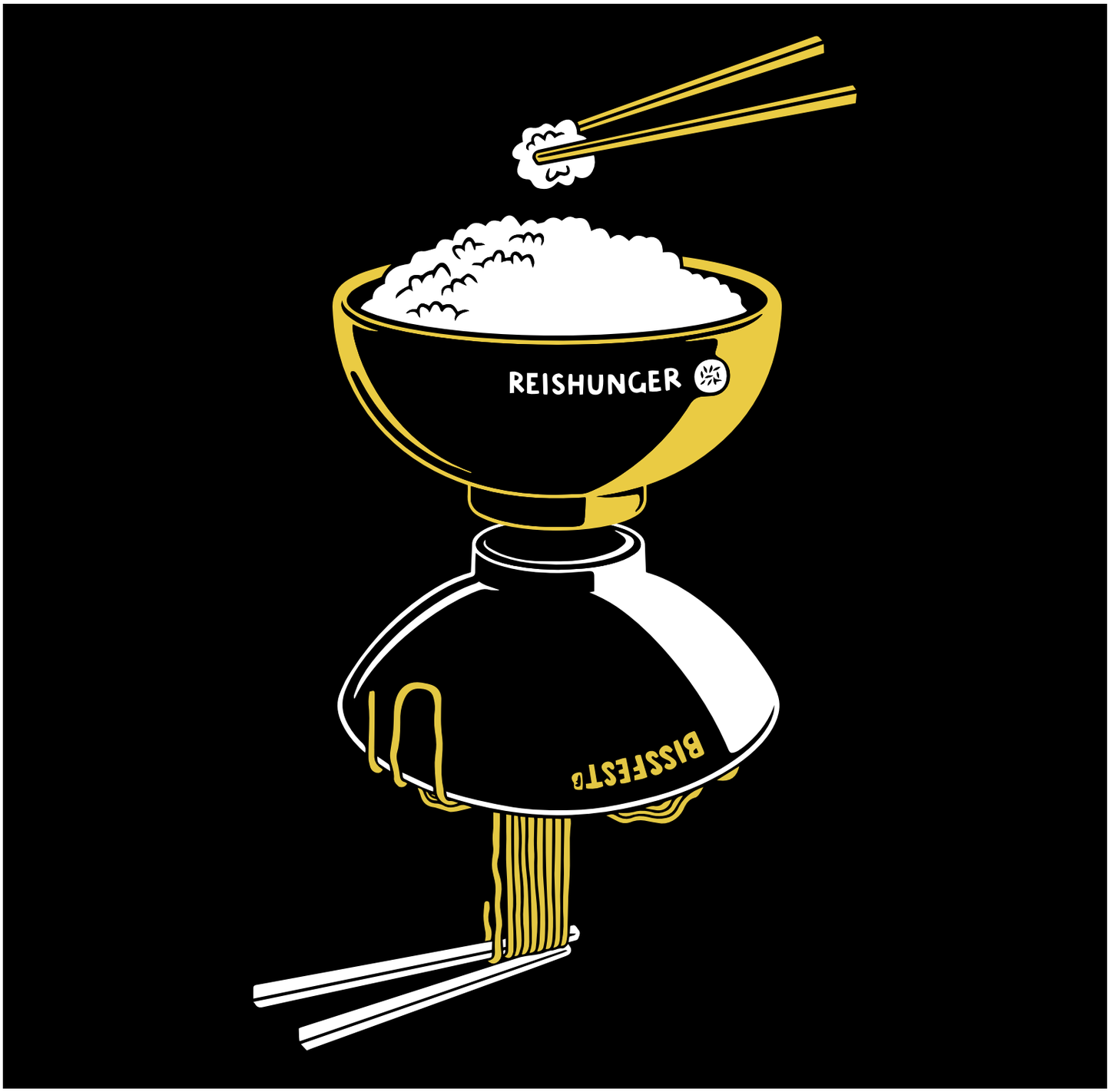
RAZ



Reishunger Allgemeine Zeitung | Ausgabe #13 | DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

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.



UNSER NAVACOPAH SPENDENREIS

FLURFUNK

Sommer im Glas
In aller Ruhe die italienische Sonne genießen und zwischendurch ein kühles Bad nehmen. Na ja, man kann nicht alles haben. Macht aber nichts – dafür gibt es nämlich unsere italienischen Antipasti, unser Sommer aus dem bissfest Glas. Im Mutterland der Antipasti fühlen sich Olive, Artischocke & Co nämlich besonders wohl. In Salzlake gebadet oder von aromatischem Olivenöl umhüllt bringen sie uns schon jetzt den Sommer ins Büro!

Kleine Tat – große Hilfe
Auch wenn wir nicht die ganze Welt retten können, versuchen wir einen kleinen Teil dazu beizutragen. Mit unseren Food Saver Tüten geben wir die Chance, Lebensmittel zu retten, die ansonsten im Müll landen würden. Die richtige Wahl für alle kulinarischen Samariter:innen unter uns.

Was ist sonst so neu?
Wir haben uns riesig über Besuch von Tabea vom Kinder- und Jugend-Hilfsprojekt Navacopah e.V. gefreut. Gemeinsam haben wir uns die Zeit genommen, um uns über bisherige und kommende Projekte auszutauschen. Großes Thema war natürlich unser Bio Jasmin Spendenreis, mit dessen Kauf automatisch 4€ direkt an den Verein gespendet werden.

REIS ODER NUDELN, WARUM ENTSCHEIDEN?


© 31Media | Ben Fuchs


© 31Media | Ben Fuchs

4 PRODUKTE, 2 WELTEN, 1 SET!
20 % Rabatt sichern mit dem Code*: BESTOFRAZ



Das dachten wir uns auch, denn wir von Reishunger sind heimliche Pasta Liebhaber:innen und Fans von asiatischen Nudeln. Jetzt, da das Geheimnis um unseren Nudelhunger gelüftet ist, müssen wir uns nicht mehr entscheiden – und du auch nicht. Mit unserem Set lernst du 2-mal das Beste aus 2 Welten kennen. Entdecke den Klassiker unter den Reissorten, unseren Bio Basmati Reis direkt vom Fuße des Himalayas. Mit seinem besonderen, erdigen Aroma ist er eine unserer beliebtesten Reissorten. Unser Schwarzer Reis aus dem italienischen Piemont hat eine intensiv-nussige Vollkornnote und einen Biss, der sich sehen lassen kann.

Apropos Biss: Mit unseren bissfest Nudeln findest du für jedes Gericht die richtige Nudel. Gestreifte Rigatoni aus Italien sind dank ihres großen Hohlraums perfekt für stückige Saucen oder im Auflauf. Unsere extra dicke Udon Nudel macht in heißen Suppen und kalte Bowls eine verdammt gute Figur.

*Code bei deiner nächsten Bestellung zum Warenkorb hinzufügen und Probier Bundle sichern! Gültig bis 31.08.2023, nur solange der Vorrat reicht und nur auf reishunger.com.

HEY DIGI

CRISPY BLUMENKOHL BOWL MIT NATUR REIS

4 PORT. | 40 MIN | VV VEGAN | ++ MITTEL

Natur Reis ist ein Vollkorn Reis, der nicht nur super nussig schmeckt, sondern dich besonders lange satt macht.

FÜR DEN BLUMENKOHL

1 Blumenkohl

80 ml Reisdrink

60 ml Teriyaki Sauce

50 g Reismehl

70 g Panko Paniermehl

25 g schwarzer Sesam

SWEET CHILI MAYO

3 El Mayo

1 EL Sweet Chili Sauce

FÜR DIE BOWL

200 g Natur Reis

100 g Edamame

2 kleine Karotten

2 Frühlingszwiebeln

1 Avocado

1 Limette

1 rote Chilischote

¼ Rotkohl

TOPPING

Koriander

Chili Flocken

Sesam



1 Natur Reis nach Packungsanleitung zubereiten, nach 20 Min. die Edamame für 5 Min. im Dämpfeinsatz in den Kocher geben.

2 Den Ofen auf 180° C Grad (Umluft) vorheizen.

3 Blumenkohl waschen und in Röschen zerteilen. Reismehl, Reisdrink und Teriyaki Sauce mischen, Blumenkohlröschen hinzugeben und solange vermengen bis der Blumenkohl gleichmäßig mit der Marinade überzogen ist.

4 Panko und Sesam mischen, Blumenkohlröschen darin wenden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, 25-30 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

5 Rotkohl und Karotte in feine Streifen, Frühlingszwiebel und Chili in feine Ringe schneiden.

6 Avocado in Spalten oder Scheiben schneiden, Limette vierteln, Koriander grob zupfen.

7 Mayo und Sweet Chili Sauce vermischen und zu der Bowl reichen. Guten Reishunger!

RICE 'N' SALAD

SCHWARZER REIS SALAT MIT APFEL

2 PORT. | 45 MIN | VV VEGAN | + EASY

Damit der Reis schön locker wird, wasche ihn vor dem Kochen 2-3 Mal durch, um überflüssige Stärke zu entfernen.

100 g Schwarzer Reis

2 Äpfel

80 g getrocknete Cranberries

½ Bund Koriander

½ Bund Rosmarin

50 g Cashewkerne

1 Zitrone

1 EL Olivenöl, extra nativ

1 TL Sesam

Salz & Pfeffer

BOCK AUF BOWLEN?



... aber nicht auf Einkaufen? Mit unserer **Poké Bowl Box** kannst du bequem zuhause bleiben: **alle Grundzutaten** für bunte Bowls mit einem Klick!

SCANNEN, SHOPPEN UND BOWLEN



1 Den Schwarzen Reis waschen und nach Packungsanleitung zubereiten.

2 Die Äpfel entkernen, in gleich große Stücke schneiden und die Cranberries grob hacken.

3 Die Rosmarinnadeln mit einer Hand gegen die Wuchsrichtung vom Zweig abstreifen und zusammen mit dem Koriander grob hacken.

4 Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

5 Zitrone, Pfeffer, Olivenöl und Salz zu einem Dressing vermengen.

6 Den gekochten Schwarzen Reis mit allen Zutaten vermengen und mit Sesam getoppt servieren. Guten Reishunger!

NUDELN?

**Ähhh... ich dachte ihr verkauft Reis. Endlich werden ein paar Fragen geklärt!
Wir haben uns die häufigsten Ungereimtheiten geschnappt und für dich beantwortet.**

NUDELN, WIESO?

Reis oder Nudeln? Natürlich entscheiden sich alle im Reishunger Team reflexartig für das Reiskorn! Beim Mittagessen hat sich bei dem einen oder der anderen dann aber doch mal eine Spaghetti auf den Teller verirrt oder eine Ramen Nudel heimlich in die Suppe geschlichen. Als wir dann gemerkt haben wie verdammt lecker und vielfältig die Welt der Nudeln ist, mussten wir es uns eingestehen ... wir lieben nicht nur Reis, sondern auch Nudeln! Und zwar authentisch, mit den besten Zutaten und natürlich immer bissfest.





Bissfest? Mehr als al dente!
Wir bei Reishunger lieben jedes einzelne Korn! Unsere Leidenschaft für hochwertige Produkte und besten Geschmack hört aber nicht am Rand der Reisschüssel auf. Wir haben uns auf die Suche nach den leckersten Nudeln gemacht. Von Little Italy nach Chinatown? Fast! Fündig sind wir auf jeden Fall geworden, deshalb geben wir unserem Nudelhunger mit der Marke bissfest eine ganz eigene Plattform. Denn Reis ist nicht gleich Reis und Nudeln sind nicht gleich Nudeln, sondern einzigartig in Form und Geschmack.



SIND DIE NUDELN AUS REIS?

Wir lieben Reis, wirklich. Aber die bissfest Nudeln haben nichts mit Reis zu tun. Warum? Weil uns Authentizität bei den italienischen und asiatischen Nudelsorten sehr wichtig ist und sich die Zutaten an der jeweiligen Länderküche orientieren.

Was macht die Nudeln aus?
Nur die besten Zutaten kommen in den Nudelteig. In Bio-Qualität versteht sich. Die bissfest Pasta ist durch und durch italienisch! Nicht nur der Weizen kommt direkt aus Italien – Penne, Fusilli & Co werden in einer kleinen Manufaktur in der italienischen Kleinstadt Gragnano, der "Hauptstadt der Pasta", hergestellt. Anders als bei gewöhnlichen Industrienudeln sorgen hier Bronzematrizen für eine raue Oberfläche und die perfekte Saucenhaftung. Die asiatischen Nudelsorten präsentieren sich so vielseitig wie die Welt der asiatischen Küche. Von teigigen Udon bis zur elastischen Ramen Nudel. So unterschiedlich, aber trotzdem immer 100 % natürlich.



GIBT ES NUDELVIELFALT?

Ehrensache! Bissfest vereint das Beste, was die Nudelwelt zu bieten hat. Du findest die leckersten Nudeln aus den Länderküchen dieser Welt – in bester Qualität und an einem Ort vereint. 100 % Futter für die Seele mit traditionell hergestellter Gragnano Pasta und vielseitigen asiatische Nudelvariationen für heiße Wok Gerichte oder kalte Bowls.

Na, Nudelhunger?
Bei bissfest gibt es nicht nur Nudeln, sondern alles, was dazugehört. Nudelwissen und die passende Rezeptinspiration zu jeder Nudelform gibt es gratis oben drauf! Probier es direkt aus – schlürfen ausdrücklich erwünscht!

NA KLAR! BISSFEST

SHOYU RAMEN SUPPE

PERFEKTE RAMENBEDINGUNGEN!

Unsere Ramen Nudeln sind lecker teigig und extra elastisch – also einfach perfekt zum Schlürfen, das transportiert die vollmundigen Aromen am besten von der Schüssel direkt in den Mund.
Das Geheimnis der Shoyu Ramen? Dashi-Brühe für einmaligen Umami Geschmack und die Würzbasis "Tare" aus "Shoyu", also Sojasauce. Dazu knackigen Pak Choi, Shiitake Pilze, gekochtes Ei und natürlich Nudeln - ein wahres bissfest eben.



1 TL Ingwer
1-2 Knoblauchzehen
1 TL Sesamöl
550 ml japanische Algenbrühe (Dashi-Brühe)
20 g getrocknete Shiitake Pilze
2 EL Sojasauce
2 EL Mirin
2 TL Kokosblütenzucker
Salz, Pfeffer
200 g Ramen Nudeln
1 Ei
1 Karotte
1 Stange Frühlingszwiebeln
1 Handvoll Spinat
1 Mini Pak Choi
1 EL frischer Koriander
1 TL Sesam
2 Handvoll Pilze
2 EL geschmolzenes Kokosöl
½ Schalotte
½ TL Chiliflocken

2 PORT. | 60 MIN | MITTEL

1 Pilze putzen und diese sowie die Schalotte in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen. Pilze in einer Schüssel mit Öl, Schalotte, Chiliflocken und Salz vermischen und auf ein Backblech auslegen. Für 15 Minuten backen, anschließend wenden und weitere 10-15 Minuten knusprig backen.

2 Ingwer und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Ingwer und Knoblauch anbraten. Mit Algenbrühe ablöschen und die Shiitake Pilze dazugeben. Für 15-20 Minuten köcheln lassen.

3 Für die Tare, in einem kleinen Topf Zucker, sowie Sojasauce und Mirin köcheln lassen.

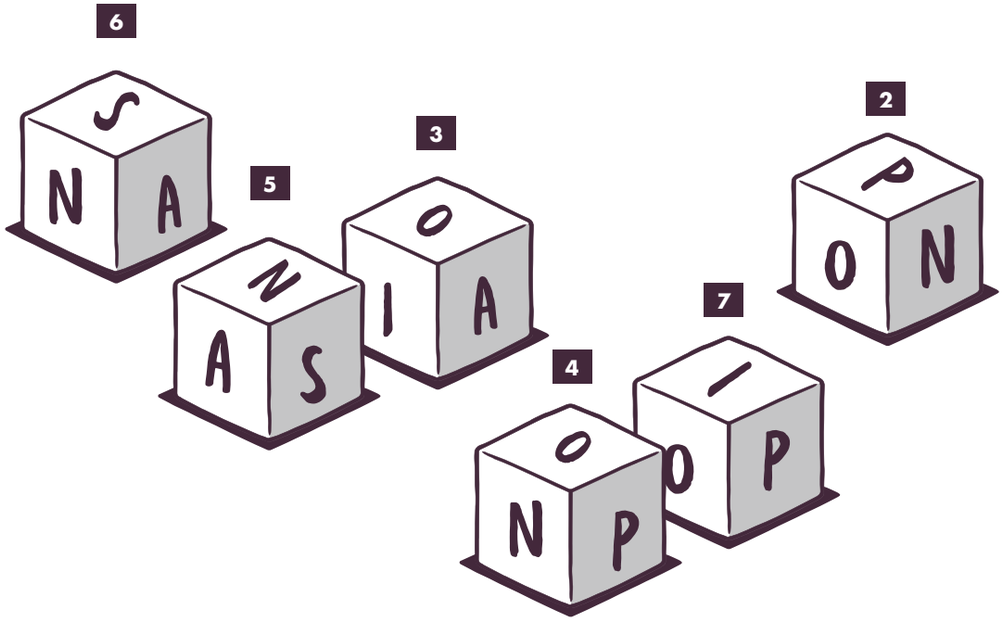
4 Gemüse zur Brühe hinzugeben und weitere 5-10 Minuten köcheln lassen. Tare in den Schalenboden geben und Nudeln ebenfalls hinzu geben. Mit Brühe und Gemüse auffüllen und mit Toppings anrichten.

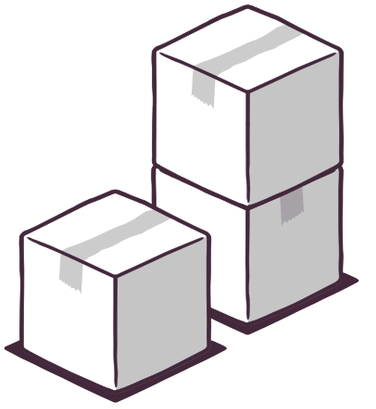
Hier geht es direkt zu unseren Ramenbedingungen. **Scannen und dein bissfest feiern!**

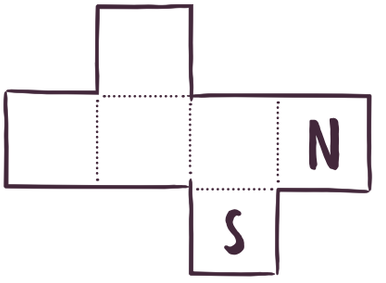
EIN KLEINER TEST

... UND DU FEIERST ENDLICH BISSFEST!

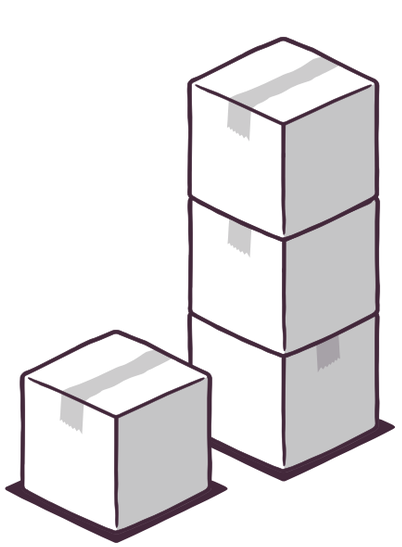
Oh nein, was für ein Chaos im Lager! 7 Pakete sind vom Band gefallen und viel zu schwer, um sie auf die Seite zu drehen. Ein Glück haben wir die Kartons beschriftet. Schau dir die Päckchen ganz genau an und finde heraus, wie die Buchstaben angeordnet sind. Die Buchstaben auf der Unterseite ergeben in der richtigen Reihenfolge das Lösungswort, das uns täglich in unserer Arbeit antreibt. Egal ob Reishunger oder bissfest.

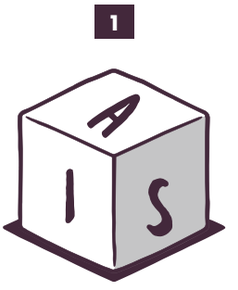






Tipp: Notiere dir für eine bessere Orientierung die fehlenden Buchstaben in dem aufgefalteten Würfel.





DEIN CODE:

1	2	3	4	5	6	7

Bei deiner nächsten Bestellung einfach zum Warenkorb hinzufügen und deine Überraschung nach Wahl sichern! Gültig bis 31.08.2023, nur solange der Vorrat reicht, nicht kombinierbar und nur auf reishunger.com

Layout Janine Sieg, Nadine Nering | **Rezepte** Jana Burau | **Foto** Anni Jung, 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. 22126403
bvdm.