RAZ



Reishunger Allgemeine Zeitung | Ausgabe #15 | PREMIUM

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!

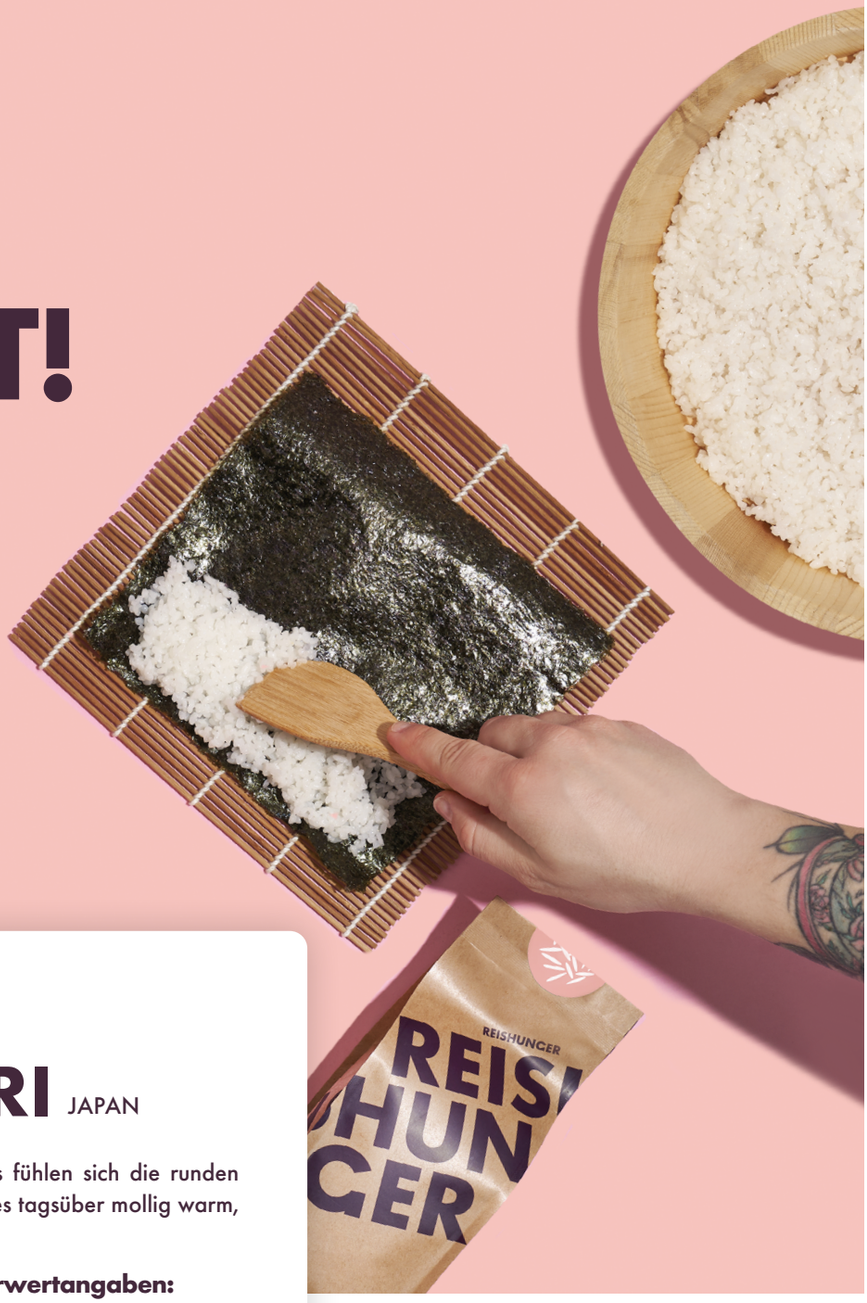
FLURFUNK

Sommer, Sonne, Reisdurst
Was wuseln denn seit Stunden aufgeregte Reishungis durch's Office? Das kann doch nur das Sommerfest sein! Strahlender Sonnenschein auf der Terrasse, schmackhafte Veggie Burger vom Grill, ein kühles Getränk in der Hand und ganz viele tolle Menschen auf einem Fleck. Ja – das ist die Reishunger Sommerparty. Wir haben dieses Jahr in großer Runde getanzt und gefeiert bis die Sonne wieder schien und der Reisdurst gestillt war. Kleiner Geheimtipp: Unser Gastro Reiskocher eignet sich hervorragend als Eiswürfelbehälter.

Hat jemand Premium gesagt?
Vielleicht ist es dir in unserem Webshop schon aufgefallen – unser Produktteam hat in den letzten Wochen so richtig auf's Gaspedal gedrückt und eine Reihe verdammt hochwertiger Raritäten rausgehauen. Von Trüffelöl in Bio-Qualität über original japanischen Premium Sushi Reis bis hin zu praktischen Küchenhelfern zum Kochen und Servieren. Und natürlich den absoluten Superstar, der Zojirushi Reiskocher in gleich 2 Größen. Und wir wollen ja nicht spoilern, aber so viel sei gesagt: da kommt noch einiges auf euch zu in diesem Jahr!

BIG IN JAPAN, ALRIGHT!

Und jetzt auch in der Reishunger Reistüte
Auf dem anderen Ende der Welt angebaut, berühmt geworden und als Premium Sushi Reis auf dem gesamten Globus heiß begehrt. Als ultimative Sushifans sind wir diesem besonderen Reiskorn schon lange hinterher – es ist nämlich wirklich nicht leicht an ihn heranzukommen, denn in seinem Heimatland wird er beinahe ausschließlich von der eigenen Bevölkerung verputzt. Doch nach langer Überzeugungsarbeit heißen wir den japanischen Superstar nun auch in unserem Onlineshop Willkommen.



SUSHI REIS KOSHIHIKARI JAPAN

In der Präfektur Niigata im Westen Japans fühlen sich die runden Körnchen besonders wohl – im Sommer ist es tagsüber mollig warm, während es nachts kühl bleibt.

SUSHI REIS IN PERFEKTION
Schön weich und klebrig und dabei trotzdem bissfest und körnig mit einem leicht süßlichen Aroma. In Kombination mit der besonders glatten Oberfläche ein unbeschreibliches Mundgefühl.

ZUBEREITUNG
Erst waschen, dann in 1,5-facher Wassermenge etwa 20 Minuten lang köcheln lassen, schließlich mit Reisessig, Zucker und Salz veredeln und genießen.

Kühl und trocken lagern.
Mindestens haltbar bis: Ganz ehrlich?
Schneller verputzt als du gucken kannst!

600 g

Ø Nährwertangaben:

Klebrig & gleichzeitig körnig:	10/10
Glatte & silberweiß schimmernde Oberfläche	10/10
Fein süßlicher Geschmack	10/10

ZUM PRODUKT:

Rundes Korn, runder Geschmack
Schon auf den ersten Blick fällt auf, dass der Premium Sushi Reis mehr als nur ein Rundkorn ist. Seine Eigenschaften bieten die perfekten Voraussetzungen für Sushi in Perfektion. Warum? Ganz einfach! Seine rundliche Form und der Stärkegehalt im Reiskorn sorgen dafür, dass der Reis besonders gut klebt und wunderbar weich wird, dabei aber trotzdem immer körnig und bissfest bleibt. Der leicht süßliche Geschmack bekommt in der Kombi mit Reisessig, Salz und Zucker sein typisches Sushi Reis Aroma und seine glänzend-glatte Oberfläche macht ihn zu einer unverwechselbaren Besonderheit.

HEY DIGI

SUSHI VARIATIONEN

4	50	F	++
PORT.	MIN	FLEXI	MITTEL

Schön eingepackt oder lieber ohne Nori Algenblatt, veggie oder mit Fisch – mit diesem Rezept hast du die Vielfalt der japanischen Reishäppchen auf einem Teller vereint.

FÜR DEN REIS

400 g Premium Sushi Reis

10 Nori Algenblätter

3 EL Reisessig

1 EL Zucker

¾ TL Salz

TOPPING & BEILAGEN

Lachs

Thunfisch

Gurke

Avocado

Sojasauce

Wasabi Paste

20 g Sushi Ingwer





Jetzt zum Newsletter anmelden

Entdecke reishungrige Kochwelten & exklusive Angebote!

reishunger.com/newsletter

1 Sushi Reis 2-3 Mal durchwaschen, in den Innentopf geben und die 1,25-fache Menge Wasser hinzugeben. Deckel schließen und den Kochvorgang "Sushi" starten. Der Reis ist fertig, sobald der Reiskocher in den Warmhaltemodus schaltet.

2 Reisessig, Salz und Zucker vermischen und vorsichtig durch den Reis ziehen. Anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3 Avocado und Gurke in feine Streifen schnippeln, Thunfisch und Lachs in etwas dickere Scheiben schneiden.

4 Für das Maki Sushi ein Algenblatt mit der glänzenden Seite nach unten auf die Bambusmatte legen und etwas Reis darauf verteilen. Gemüse waagerecht auf das untere Drittel des Algenblatts legen. Hier wird nur das oberste Ende mit Wasser befeuchtet, um die Rolle zu schließen.

5 Die Matte am unteren Ende greifen und vorsichtig nach oben zusammenrollen. Die Sushi Rolle leicht zusammenpressen und mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden. Alles mit den restlichen Algenblättern wiederholen.

6 Für das Nigiri Sushi eine Handvoll Reis aus der Schüssel nehmen und in längliche Reisbällchen formen. Reis mit dem Fisch belegen.

7 Sojasauce, Wasabi und Sushi Ingwer in drei Schälchen geben und gemeinsam servieren. Guten Reishunger!

WOK ‘N’ ROLL

BUNTES WOK GEMÜSE MIT CHILI TOFU

2 PORT. | 20 MIN | VV VEGAN | + EASY

Bock auf ein schnelles Mittagessen aus dem Wok? Easy! Und zwar mit dieser Traum-Kombi aus buntem Wok Gemüse und schön scharfem Chili Tofu.

FÜR DIE SAUCE

20 ml Wasser

1 TL Stärke

20 ml Sojasauce

1 TL Reisessig

½ TL Sesamöl

½ TL Zucker

FÜR DAS WOK GEMÜSE

¼ rote Paprika

1 Karotte

80 g Brokkoli

1 EL Sesamöl

1 Tofu Chili

2 EL Wok Gemüse Mix

Salz, Pfeffer

TOPPINGS & BEILAGEN

50 g Bio Basmati Reis

2 TL Kresse

½ TL Sesam



1 Reis 2-3 Mal durchwaschen und nach Packungsanleitung zubereiten.

2 Wasser mit Stärke verrühren und mit Sojasauce, Reisessig, Sesamöl und Zucker vermischen. Paprika und Karotte in dünne Streifen schneiden und Brokkoli in mundgerechte Stücke trennen.

3 Chili Tofu würfeln und mit etwas Öl von allen Seiten bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Den Wok Gemüse Mix mit etwas Wasser in einen Wok geben, aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

4 Das frische Gemüse und den Tofu hinzugeben und gemeinsam etwas anbraten. Mit der gemixten Sauce ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Das Wok Gemüse mit dem Basmati Reis, Kresse und Sesam genießen. Guten Reishunger!

LET'S ROCK THE WOK

Hast du deinen Hüftschwung geübt? Entdecke die Vielfalt der Wok Küche – von Bratnudeln und Bratreis bis hin zu knackigen Gemüsepfannen oder Curry. Hauptsache: locker aus der Hüfte!



ZUR KATEGORIE:

SCHATZ GEFUNDEN*

*WEISSER TRÜFFEL TRIFFT OLIVENÖL ... GOLD WERT!



Edler Tropfen

Pssst... wir haben einen Schatz gefunden. Eine echte Seltenheit, die sich verdammt gut mit den Köstlichkeiten der italienischen Küche kombinieren lässt. Schon eine kleine Menge reicht, um deinen Lieblingsgerichten ein edles, erdignussiges Aroma zu verleihen. Weißer Trüffel? Ein kostbarer, verdammt intensiver Speisepilz. Der Geschmack des natürlichen Trüffelaromas ist dabei wunderbar intensiv. Olivenöl? Fruchtig und leicht herb. Das Native Olivenöl Extra ist besonders hochwertig und superaromatisch. Zusammen? Ergänzen sie sich perfekt! Das intensive Trüffelaroma und das verdammt fruchtige Olivenöl könnten besser nicht zueinander passen. Doch nicht nur geschmacklich ist das flüssige Gold etwas ganz Besonderes. Künstliche Geschmacksverstärker oder ähnlichen Quatsch wirst du hier nicht finden – die Qualität unserer Produkte legen wir verdammt gerne auf die Goldwaage. Und wofür jetzt das edle Premium Öl? Passt perfekt als Topping auf Pizza, untergerührt in Pasta oder Risotto, gedippt zu Brot oder als Highlight im bunten Salat. Und nicht nur das: Auch zum sanften Schmoren von Gemüse, Fisch und Fleisch eignet sich das Bio Trüffelöl hervorragend und lässt damit einfach jedes Feinschmeckerherz höherschlagen. Weißes Trüffelöl? Futter für die Seele!

"DIE KOMBI AUS TRÜFFEL UND OLIVENÖL? LIEB' ICH!" SAGT EMILIA, PRODUKTMANAGERIN



ZUM PRODUKT:

HÄ? PASTA OUT OF THE BOX

Alle wichtigen Zutaten, eine Box. Wie genial ist das denn? Verdammt brillant! Unser Trüffelöl hat es sich direkt in eine unserer neuen bissfest Rezeptboxen bequem gemacht. Mit ihr zauberst du herrlich würzige, super cremige vegane Trüffel Spaghetti. Doch das war's noch lange nicht! In unserem Webshop warten 11 neue Rezeptboxen der italienischen und asiatischen Küche darauf ausgepackt zu werden. Wie wäre es zum Beispiel mit fruchtiger Rigatoni Bolognese in der Veggie-Version oder würzigem Bami Goreng nach indonesischem Rezept? Box kaufen, Kochlöffel schwingen, bissfest feiern!

BOLO? PAPPARDELLE!

PAPPARDELLE MIT TOFU BOLOGNESE

2 PORT. | 25 MIN | VV VEGAN | + EASY

Spaghetti Bolognese? Wirst du in Italien nicht finden! Dünne Pasta Sorten gehen in der stückigen, würzigen Sauce schnell unter. Wir mögen den italienischen Classico am liebsten vegan und mit unserer breiten Pappardelle. Vegan? Logisch! Herzhaftes Tofu Rosso ist die perfekte Alternative zu Hackfleisch.

100 g Bio Pappardelle a nido

2 EL Olivenöl

1 Tofu Rosso

100 g Champignons

1 Karotte

1 Zwiebel

2 EL Tomatenmark

2-3 getrocknete Tomaten

100 ml Rotwein

400 ml Tomaten Passata

2 EL Bolognese Mix

1 TL Thymian

Salz, Pfeffer



1 Pappardelle nach Packungsanleitung bissfest zubereiten.

2 Tofu Rosso in grobe Stücke teilen. Champignons, Karotte und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse und den Tofu für mehrere Minuten anbraten.

3 Tomatenmark und getrocknete Tomaten dazugeben. Alles mit Rotwein ablöschen. Tomaten Passata und bissfest Bolognese Mix hinzufügen und für mehrere Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Pappardelle mit Tofu Bolognese in der Pfanne vermischen und frischen Thymian darüber streuen. Anschließend servieren und bissfest feiern!

RAGÙ ALLA BOLOGNESE? KLASSIKER DER ITALIENISCHEN KÜCHE!

Mit der Mischung aus aromatischen Gemüse und authentischen Gewürzen bekommt deine Sauce genau das richtige Aroma für Pasta wie in Italien.



ZUM PRODUKT:

DER PREIS IST REIS

... ODER ETWAS, DAS MIT REIS ZU TUN HAT

Wusstest du, dass Sudoku im Jahr 1979 erstmalig als Number Place veröffentlicht wurde? Die Regeln sind aber noch dieselben: Fülle das 9x9 Gitter mit den Ziffern 1 bis 9. Dabei darf und muss jede Ziffer in jeder Einheit (Spalte, Zeile und Block/Quadrat) genau einmal vorkommen. Felder A-F ergeben dein Codewort. Viel Spaß!

	3		1	2			5	B
5		9 A	7			1	3	
	2	1			4	9	6	8
3			9	1				D
	5	7			2	3	8	
C	9			5	8			7
6	7	5	8		3	4		
	1	2	E			8		3
	8			4	1		F	



DEIN CODE:

A	B	C	D	E	F
9					

*Bei deiner nächsten Bestellung einfach zum Warenkorb hinzufügen und das Bio Pesto Probier Set sichern! Gültig bis zum 31.12.23 ab 29 €/CHF Bestellwert, nicht kombinierbar, nur solange der Vorrat reicht und nur auf reishunger.com.

Layout & Gestaltung Jacqueline Wolpmann | **Reinzeichnung** Riley Jaeger | **Foto** Anni Jung |
Text & Lektorat Kristin Jagels | **Redaktionsleitung** Jaqueline Modzel
Reishunger GmbH | Am Waller Freihafen 1 | 28217 Bremen | **reishunger.com**

REISHUNGER

klimaneutral gedruckt
www.klima-druck.de
ID-Nr. 23145367
bvdm.