RAZ



Reishunger Allgemeine Zeitung | Ausgabe #16 | WINTER

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.



FLURFUNK

Alle Jahre wieder …

… beginnt im Herbst die heiße Phase für alle Weihnachtselfen aus unserem Bremer Lager. Dann wird gepickt und gepackt was das Zeug hält, zahlreiche LKW entladen und wieder beladen, Reis abgefüllt und Boxen gebaut, bis die Finger wund sind. Dafür braucht es nicht nur eine verdammt ausgeklügelte Organisation, sondern ganz viele fleißige Hände und eine ordentliche Portion Teamwork. Und was sollen wir sagen: mit unserer Lager Crew haben wir die fleißigsten aller Elfen erwischt, die jedes Jahr auf Neue einen echt krassen Job machen.

News von Navacopah

Seit einigen Jahren arbeiten wir nun mit dem Navacopah e.V. zusammen, der Kinder und Jugendliche auf der philippinischen Insel Palawan unterstützt. Mit Hilfe einer Spende im Warenkorb und dem Erlös unseres Navacopah Jasmin Spendenreis konnten bereits einige Projekte realisiert werden. Das große Ziel ist eine eigene Farm zur Selbstversorgung des Navacopah Ports. Und jetzt ist es so weit: die ersten Skizzen und konkreten Pläne für die Farm stehen. Deshalb an dieser Stelle ein riesiges DANKE für die Unterstützung. Denn niemand erreicht im Leben alles allein!



GUTEN REISHUNGER!

NEU NEU NEU



Vorhang auf für ...

... Produktneuheiten, auf die wir schon lange gewartet haben! Immer auf der Suche nach spannenden Food-Produkten und praktischen Küchenhelfern feilt unser Produktteam stetig an unserem Sortiment. Und was gibt's so Neues? Wir sagen "Bye bye" zu fettigen Flipsfingern und "Hallo" zu 3 brandneuen Sorten unserer beliebten Reis Chips. Mit den Geschmacksrichtungen Green Curry, Oriental Mix und Sour Cream ist der knusprig gepuffte Reis ein Must-Have in jedem Snack Regal. Apropos crunchy: frisch eingetrudelt ist auch unser fix und fertiger Tempura Mix. In den veganen Ausbackteig gedippt und anschließend frittiert glänzen Sushi Rolle, Shrimps & Co mit einer knusprigen, goldgelben Kruste, die keine Fingerfood-Träume unerfüllt lässt.

Beschichtet oder unbeschichtet? Suchs dir aus! Mit gleich 2 nigelnagelneuen Edelstahl Pfannen kannst du ab sofort all deine liebsten Gerichte problemlos schmoren, braten und frittieren. Da hat sich aber noch jemand auf den Herd geschlichen: unser 28 cm Edelstahl Wok. Die kleine kugelige Pfanne hat es sich neben ihrem großen Bruder in unserem Webshop bequem gemacht.

ALLE NEUEN PRODUKTE ENTDECKEN

HEY DIGI

CREMIGES KÄSE FONDUE

4 PORT. | 40 MIN | V VEGGI | + EASY

Achtung, jetzt wird geschlemmt! Und zwar cremiges Käse Fondue aus mild-nussigem Emmentaler und schön würzigem Greyerzer. Einfach Stäbchen zücken, Brot aufpieksen und losdippen.

450 g Emmentaler

350 g Greyerzer oder Bergkäse

2 Knoblauchzehen

250 ml trockener Weißwein

1 EL Speisestärke

5 EL Wasser

Salz & Pfeffer

1 Prise Muskatnuss (gehobelt)

ZUM DIPPEN

Baguette

Kartoffeln

Gemüsesticks



1 Knoblauch zerdrücken und schälen, Käsemischung grob reiben oder in kleine Stücke schnippeln. Kartoffeln schälen und kochen. Baguette in Scheiben und Gemüse in Streifen schneiden.

2 Topf des Reiskochers mit der Schnittfläche des Knoblauchs abreiben, um das Aroma freizusetzen. Digitalen Reiskocher in den Crispy Modus stellen. Käse unter ständigem Rühren erwärmen. Wein nach und nach hinzugeben.

3 Anschließend Speisestärke und Wasser miteinander vermischen und zur Käsemischung geben. Gut umrühren, um das Fondue anzudicken. Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Den Reiskocher in den Warmhaltemodus stellen, um das Fondue warmzuhalten. Das Käsefondue in einem Fonduetopf oder direkt aus dem Reiskocher servieren. Nun mit Baguette, Gemüsesticks, gekochten Kartoffeln oder anderen Beilagen genießen. Guten Reishunger!

DÄMPFEN?

Hochwertiger Edelstahl Dämpfeinsatz mit viel Platz für dein Lieblingsgemüse. Wir sind verliebt!



CODE SCANNEN & DÄMPFEINSATZ ENTDECKEN!

KEEP IT COZY

WINTERGEMÜSE MISO VERMICELLI SUPPE

1 PORT. | 20 MIN | V+ VEGAN | + EASY

Diese Miso Suppe in der Winter Edition können wir wärmstens empfehlen! Würzige, dampfende Brühe und saisonales Wintergemüse verbinden sich zu der perfekten Suppe für kalte Tage.

- 1 Karotte
- 1 Pastinake
- 1 Zwiebel
- 100 g Brokkoli
- ½ Bund Mangold
- 1 TL frischer Ingwer
- 100 g Bio Tofu Natur
- 1 EL Natives Olivenöl Extra
- 2 EL Shiro Miso Paste
- 1 TL Bio Gemüsebrühe Reis Gewürz
- 750 ml Wasser
- 100 g Reisnudel Vermicelli
- Salz & Pfeffer
- 1 TL frischer Koriander
- 1 TL Sesamkörner



1 Zunächst das Gemüse waschen, schälen und klein schneiden und den Ingwer klein hacken.

2 Tofu abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Wenn du magst, kannst du ihn noch knusprig anbraten oder marinieren. Die Gemüsebrühe im Wasser auflösen.

3 Einen Topf mit Öl erhitzen und anschließend Ingwer und Gemüse ohne Mangold und Brokkoli anschwitzen. Miso Paste unterrühren und mit Brühe ablöschen. Nun Brokkoli hinzugeben und für 15 Minuten köcheln lassen.

4 Vermicelli Reisnudeln laut Packungsanleitung zubereiten und warmhalten.

5 Mangold und Tofu unter die Miso Suppe rühren und für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Miso Suppe in einer Schale mit Vermicelli und frischem Koriander servieren. Sesamkörner drüber streuen und genießen. Guten Reishunger!

Reishunger × Navacopah

NIEMAND VON UNS IST EIN SELFMADE MAN!

reishunger.com/navacopah



VOLLKORN MAFALDE

LOCKIGE PASTA PRINZESSIN



Mafalda, lass dein Haar herunter ... aber Corte! Die Lockenpracht der Königstochter Mafalda von Savoyen ist die Namensgeberin welligen Mafalde Pasta. Die Ränder der Vollkorn Pasta kräuseln sich wie das wellige Haar der italienischen Prinzessin, sodass die Nudel stückige und cremige Saucen besonders gut aufnimmt. Perfekt also für traditionelle Bolognese oder sämige Carbonara. Vollkorn? Harmoniert hervorragend zu kräftigen Sugos oder fruchtigem Pesto. Und Corte? Kurz geschnitten! Unsere Mafalde Pasta hat keine lange Mähne, sondern ist in kurze Stücke geteilt.

Bei unserer italienischen Pasta in der Vollkornversion bekommst du die geballte Kraft des Korns direkt auf deinen Teller. Woher? Aus der italienischen Pasta Hauptstadt Gragnano! Was ist drin? **Garantiert 100 % italienischer Vollkornweizen! Natürlich in Bio-Qualität, ist doch klar.** Durch den hohen Glutenanteil gelingen die Vollkorn Nudeln garantiert immer al dente. Außerdem wird unsere Mafalde Pasta durch Bronzematrizen gepresst und anschließend extralange getrocknet. Wozu? Für eine raue Oberfläche und die perfekte Saucenhaftung deiner liebsten Pasta Kreationen. Da bleibt kein Tropfen Sauce mehr auf dem Teller.



Jetzt Vollkorn Mafalde im Set entdecken

PASTA PESTO? MAFALDE ROSSO!

Diese herzhaft-fruchtige Traumkombi haut jeden Pasta-Pesto-Fan vom Hocker. Getrocknete, sonnengereifte Tomaten, feine Noten von Oregano und Chili und hochwertiges natives Olivenöl extra ergeben ein superfruchtiges und würziges rotes Pesto. Mit Mafalde? Das perfekte Match! Unser Pesto Rosso ist der ideale Gegenspieler zur nussigen und kräftigen Vollkorn Pasta. Die sämige Konsistenz schmiegt sich förmlich an die lockige Nudel. Pasta Party? Wird dann mit unserem käsig-würzigen Pasta Konfetti zelebriert. Als Topping gibt die vegane Parmesan Alternative dem Nudelgericht dank Cashews und Hefeflocken den letzten Feinschliff. Einfach Set bestellen, Pasta kochen, bissfest feiern!

Zum Produkt:

BAMI? GORENG!

Veganes Bami Goreng mit Tofu und Gemüse

3	20	V+	+
PORT.	MIN	VEGAN	EASY

Goreng? Heißt gebraten und funktioniert sowohl mit Reis als auch mit Nudeln verdammt gut. Heute? Bami Goreng! Sojasauce, Ketjap Manis und Sambal Oelek geben den Bratnudeln ihren besonderen Geschmack. Die würzigen Aromen des indonesischen Stir-Frys werden anschließend von der Mie Nudel direkt in deinen Mund transportiert.

- 2 Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g Brokkoli
- ½ rote Paprika
- ½ Schalotte
- 1 Handvoll Mungbohnensprossen
- 200 g Mie Nudeln
- 100 g Bio Tofu Geräuchert
- 2 EL Natives Olivenöl Extra
- 5 EL Sojasauce
- 3 EL Ketjap Manis
- 1-2 TL Bio Sambal Oelek
- ½ TL Paprikapulver
- Salz & Pfeffer
- Lauchzwiebeln



1 Karotte schälen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe und Schalotte fein hacken. Brokkoli in Röschen teilen und Paprika ebenfalls in feine Streifen schneiden. Mungbohnensprossen gründlich waschen und zur Seite stellen.

2 Mie Nudeln laut Packungsanleitung zubereiten. Tofu in mundgerechte Würfel schneiden und mit 1 EL Öl knusprig anbraten. Sojasauce mit Ketjap Manis, Sambal Oelek und Paprikapulver vermischen.

3 Das Gemüse mit dem restlichen Öl in einer Pfanne anbraten. Mie Nudeln, Tofu und die Sojasaucen-Mischung dazugeben, alles gut unterrühren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Auf einem Teller servieren, mit Lauchzwiebeln toppen, bissfest feiern!

BAMI GORENG REZEPTBOX MIT ALLEN GRUNDZUTATEN

Bratnudeln nach original indonesischer Rezeptur – würzig mit süßlicher Note und leichter Schärfe. Jetzt entdecken!

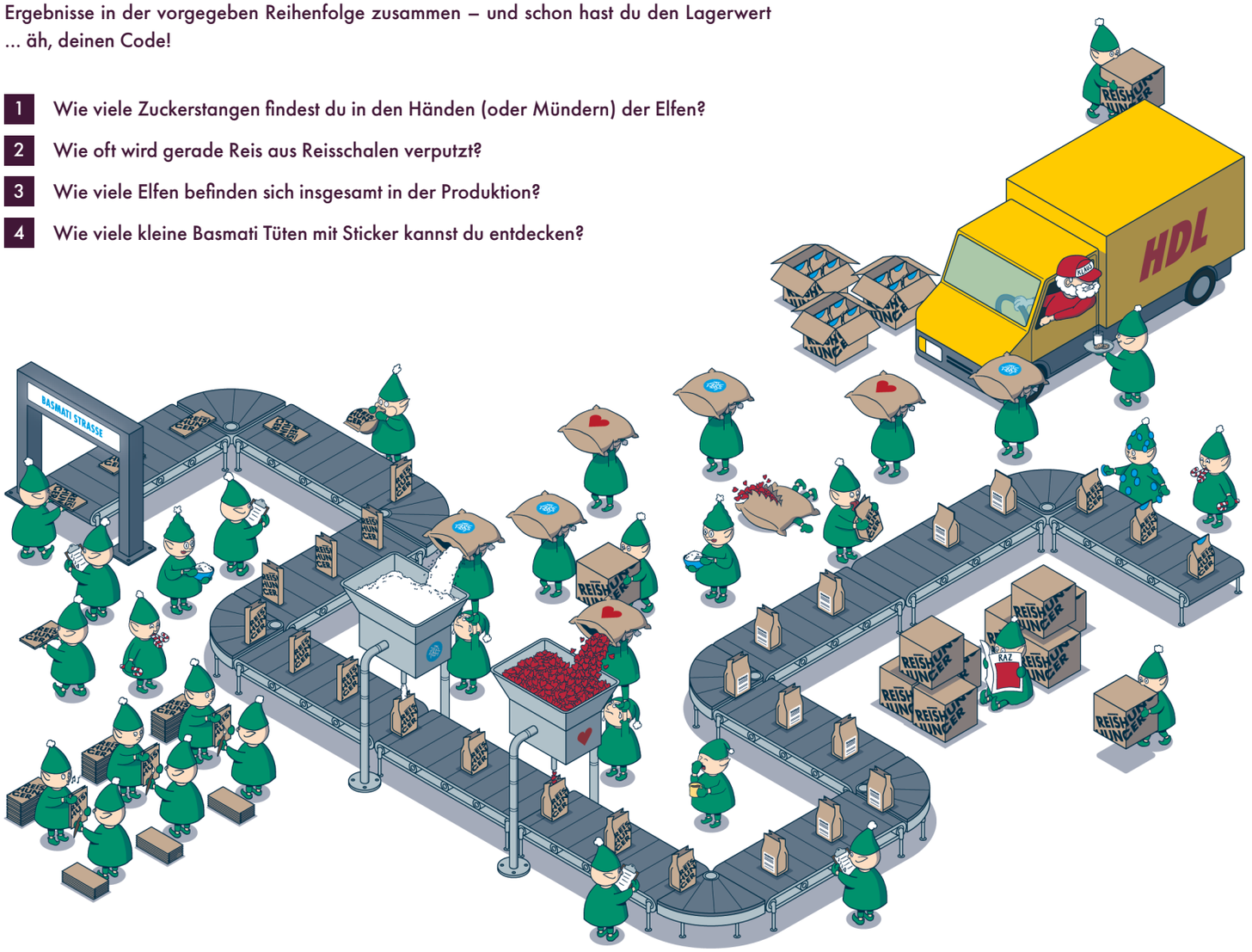


DER PREIS IST REIS

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

Achherje! Die Inventur steht vor der Tür und Marc hat den Überblick über seine Weihnachtselfen verloren. Hilf ihm beim Zählen und dabei sich wieder zu orientieren, um das Weihnachtsgeschäft zu retten. Zähle die gesuchten Elfen oder Produkte und füge deine Ergebnisse in der vorgegeben Reihenfolge zusammen – und schon hast du den Lagerwert ... äh, deinen Code!

1. Wie viele Zuckerstangen findest du in den Händen (oder Mündern) der Elfen?
2. Wie oft wird gerade Reis aus Reisschalen verputzt?
3. Wie viele Elfen befinden sich insgesamt in der Produktion?
4. Wie viele kleine Basmati Tüten mit Sticker kannst du entdecken?





DEIN CODE:

1	2	3		4	

*Bei deiner nächsten Bestellung einfach zum Warenkorb hinzufügen und zwei Reisgläschen sichern! Gültig bis zum 31.03.24 ab 25 €/CHF Bestellwert (exkl. Versandkosten), 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. 23152536
bvdm.