RAZ



Reishunger Allgemeine Zeitung | Ausgabe #19 | SOMMER WIE HERBST

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

Wir sagen MOIN zu ...
... unseren neuen Reishungis! In den letzten Monaten durften wir einige neue Gesichter willkommen heißen. Und neue Gesichter? Bedeuten auch immer neue Blickwinkel und eine gehörige Ladung frischer Wind. Wir freuen uns riesig über den Teamzuwachs in den verschiedensten Bereichen – vom Einkauf über Social Media bis zur Webentwicklung – und sagen einmal herzlich "Moin" und Willkommen im Team.

In kleinen Schritten zur großen Farm
Gearbeitet und getüftelt wird aber nicht nur im Bremer Office und Lager – auch auf der philippinischen Insel Palawan nimmt das "Center" der Farm des Navacopah e.V. langsam Form an. Dank eurer Spenden und einer Menge fleißiger Hände konnten so in den letzten Monaten eine Hütte in der Mitte der Farm und ein Zaun für das 13 Hektar große Gelände gebaut werden.
Navacopah e.V.? Seit bereits vier Jahren unterstützen wir gemeinsam den kleinen gemeinnützigen Verein mit Spendengeldern, die über den Onlineshop gesammelt werden. DANKE für fast 150.000 € Spenden!



HAST DU MAL ZWEI MINUTEN?

Lecker Lunch, aber zack zack. Denn alle, die sagen Reis kochen würde lange dauern oder sei einfach zu aufwendig, die haben keine Ausrede mehr. Gedämpfter Reis ist hier das Zauberwort. Moment mal, gedämpft? Unsere Express-Reissorten sind bereits schonend vorgedämpft und müssen daher nicht mehr gekocht, sondern können kalt genossen oder nur noch aufgewärmt werden – und das geht sowohl in der Mikrowelle als auch in der Pfanne. In nur zwei Minuten! Perfekt für alle Workaholics mit dem Hang zur schnellen Mittagspause und für Kochmuffel mit zwei linken Händen.

Unser Produkt-Team hat bei der Entwicklung unserer Gedämpften Reissorten viel gegrübelt und probiert, bis jede einzelne Sorte perfekt abgestimmt war. Spare dabei an Zeit und nicht an Qualität: sortenreine Körnchen ohne Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker – 100 % natürlich, ohne Unfug eben! Dazu kommt noch, dass alle Sorten bio, vegan und von Natur aus glutenfrei sind.

Probier doch mal unsere klassischen Sorten: Basmati, Vollkorn Basmati, Vollkorn Basmati mit rotem Reis oder den bunten Basmati Linsen Quinoa Mix – ideal zum indischen Curry oder einer Buddha Bowl.
Und die würzigen Sorten? Tomatenreis, Basmati Wild Reis Mix Indischer Art, Kokos Reis und Curry Masala Reis schmecken als Beilage, Salat, Bowl, als Bratreis oder pur einfach unfassbar lecker. Mit unseren Gedämpften Reissorten findest du ganz bestimmt die passende Sorte zu deinem Lieblingsgericht. Sag Tschüss zu fader Mikrowellenpampe und Moin zu aromatischem Basmati Reis!





BASMATI REIS

Wusstest du? Nach dem inoffiziellen Reinheitsgebot "Code of Practice on Basmati" darf nur der Reis als Basmati Reis verkauft werden, der aus bestimmten indischen oder pakistanischen Gebieten stammt.

BASMATI PUSA

Lang, länger, Basmati. Glaubst du nicht? Unser Basmati Reis hat die längsten Reiskörner weit und breit und zieht gerne alle Blicke auf sich. An ihm kommt wirklich kein Reisfan vorbei!

Korn

Sein extralanges Korn macht den Reisklassiker zu einer echten Besonderheit.

Geschmack

Der Langkornreis zeichnet sich durch sein erdiges Basmati Aroma aus: perfekt als Beilage, in der Reispfannen oder zu indischen Spezialitäten.

nussig	
süsslich	
erdig	
blumig	

BIO BASMATI

Superman? Superwoman? Super Basmati! Er kann zwar nicht fliegen und hat auch kein rotes Cape, überzeugt aber trotzdem mit heldenhaften Eigenschaften. Unser Langkornreis der Sorte "Super Basmati" ist schön lang, extralocker und superlecker.

Korn

Sein schlankes, langes Korn ist besonders fluffig, locker und schön lang.

Geschmack

Unser Bio Basmati hat einen herrlichen, leicht erdigen Geschmack. Das typische Basmati Aroma kommt bei dieser Sorte besonders elegant daher.

nussig	
süsslich	
erdig	
blumig	

VOLLKORN BIO BASMATI

Harte Schale, weicher Kern? Unser ungeschälter Basmati Reis wirkt auf den ersten Blick vielleicht wie eine harte Nuss, entpuppt sich mit seiner Lockerheit und seinem feinen Basmati Aroma aber schnell als Liebling unter Naturreis-Fans.

Korn

Das lange, schlanke Korn behält dank Silberhäutchen einen schön angenehmen Biss.

Geschmack

Wer eine kräftige Vollkornnote und das typisch erdige Aroma von Basmati Reis schätzt, der wird dazu noch von einem schön nussigen Geschmack überrascht.

nussig	
süsslich	
erdig	
blumig	

BLITZSCHNELLER BASMATI-SCHMAUS

SWEET CHILI EIER MIT BASMATI REIS

Ob als Lunch, schnelles Abendessen oder zum Mitnehmen: der Mix aus lockerem, vorgedämpften Basmati Reis und süßlich-scharfer Sweet Chili Sauce harmoniert perfekt zu wachsweich gekochten Eiern.



20 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zutaten (2 Portionen)

- 4 große Eier
- 1 EL Butter
- 1 EL Bio Sambal Oelek
- 3 EL Bio Sweet Chili Sauce
- 1 EL Bio Sesamöl
- 1 EL Sojasauce
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Nori Algenblätter
- 250 g Gedämpfter Bio Basmati Reis

Zum Toppen nach Belieben:

- Frühlingszwiebeln
- Sesamkörner

ZUBEREITUNG

1 Eier wachsweich (bei Ei-Größe M dauert es etwa 6-7 Minuten) kochen und kalt abschrecken. Anschließend pellen.

2 In einer Pfanne Butter zergehen lassen, Sambal Oelek, Sweet Chili Sauce, Sesamöl, Sojasauce und eine klein gehackte Knoblauchzehe hinzugeben. Alles vermengen und erhitzen. Bei Bedarf abschmecken.

3 Anschließend die Eier in die Pfanne geben und vorsichtig in der Marinade wälzen, bis alles gut bedeckt ist.

4 In der Zwischenzeit den Reis nach Packungsanleitung zubereiten und auf einen Teller geben. Dann Eier aufschneiden und drapieren. Anschließend mit Frühlingszwiebeln, Sesam und Nori Algen toppen.

Guten Reishunger!

AUS TEUFELS KÜCHE ...

... so munkelt man, weil das Sambal Oelek so feurig rot und scharf ist. Wir glauben allerdings eher, dass das an den frischen roten Chilischoten liegt, die als Grundlage verwendet werden.

Ursprünglich aus Indonesien, begeistert der **Würzklassiker mit feurigem Geschmack** mittlerweile auch uns!



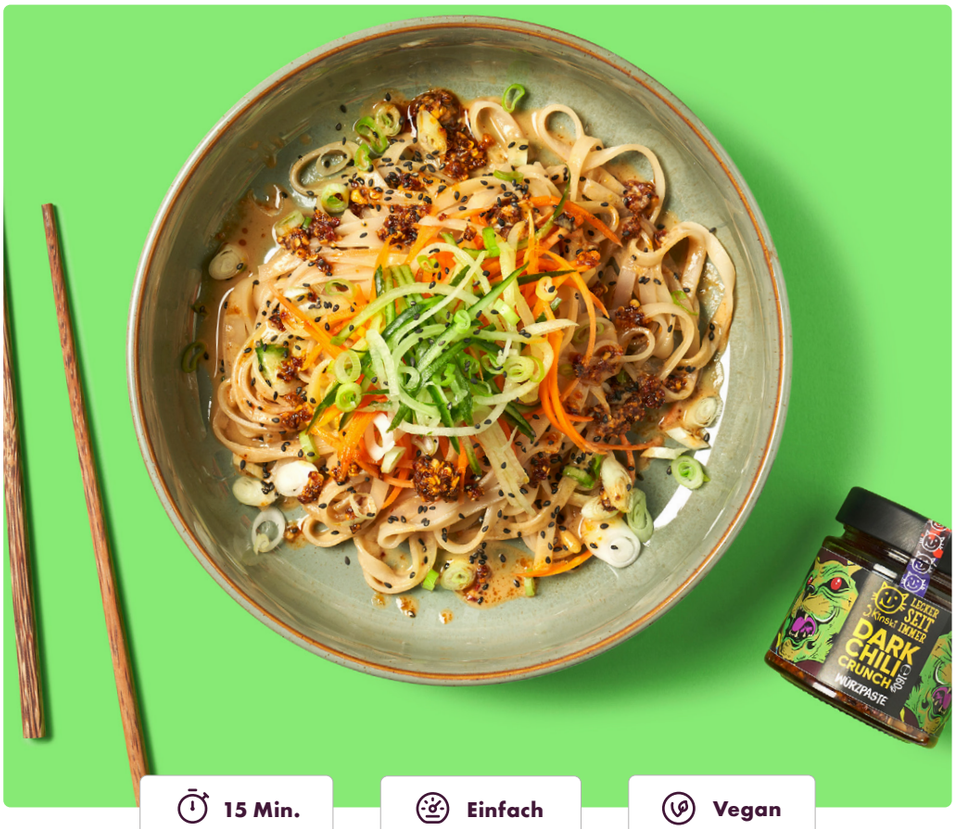
REISHUNGER MEETS J.KINSKI: LECKER WIE GENIAL

DARK CHILI REISNUDEL BOX

Reis kann nicht nur kleine Körnchen, sondern auch lange, leckere Nudel Sticks. Mit knackigem Gemüse in Kombination mit cremigem Erdnussmus und scharfem, leicht süßlichen Dark Chili Crunch – zusammengemixt von J.Kinski und perfekt zum Toppen deiner Lieblingsgerichte!

Zutaten (2 Portionen)

- **200 g Reisnudel Sticks** ✓
- **1 EL Bio Erdnussmus** ✓
- **50 ml Sojasauce** ✓
- Prise Kokosblütenzucker
- 1 Zitrone
- 3 Karotten
- ½ Gurke
- 2 Frühlingszwiebel
- **40 g schwarzer Sesam** ✓
- **2 EL Bio Dark Chili Crunch** ✓



15 Min. | Einfach | Vegan

ZUBEREITUNG

1. Die Reisnudel Sticks nach Packungsanleitung zubereiten und beiseitestellen.
2. Für die Sauce Liebe, Qualität und eine Prise Leidenschaft vermengen ...
5. Hm... hier stimmt was nicht, oder? Die vollständige und korrekte Anleitung bekommst du in der Box!

HEY J.KINSKI, BOCK AUF GEMEINSAME SACHE?

Neue Rezeptboxen? Ohja! Und diesmal nicht allein, sondern in gemeinsamer Sache mit J.Kinski – entdecke jetzt Rezepte, die dir die Schuhe ausziehen!

kein Schnickschnack, kein Unfug und nur die besten Zutaten

hochqualitative Produkte für die asiatische Länderküchen



SOMMERLICHE HERBSTGEFÜHLE IN EINER SCHÜSSEL

GELBE CURRY UDON SUPPE

Knackiges Gemüse und eine pikante gelbe Curry Paste harmonieren perfekt zu teigigen Udon Nudeln und aromatischem Räuchtertofu – das perfekte Match für alle, die sich zwischen Sommer- und Herbstküche einfach nicht entscheiden können.



35 Min. | Normal | Vegan

Zutaten (2 Portionen)

- 250 g Bio Udon Nudeln
- 50 g Gelbe Thai Curry Paste
- ½ Gelbe Paprika
- ½ Brokkoli
- 300 g Bio Tofu Geräuchert
- 1 Frühlingszwiebel
- 500 ml Bio Kokosmilch
- 1 TL Bio Curry Reis Topping

Zum Toppen nach Belieben:

- Bio Cashewkerne
- Sprossen
- Koriander
- Bio Chili Flocken

ZUBEREITUNG

1. Udon Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten und kalt abspülen.
2. Das Gemüse klein schneiden, Tofu in etwas größere Würfel schneiden und in einem Topf etwas Öl erhitzen.
3. Tofu und Gemüse zuerst hineingeben und scharf anbraten.
4. Anschließend die Curry Paste in den Topf geben, kurz braten.
5. Alles mit Kokosmilch ablöschen und noch einmal aufkochen. Nach Belieben mit etwas Curry Topping abschmecken.
6. Nun die Udon Nudeln hinzugeben und erhitzen. Curry Suppe, Tofu und Gemüse in eine Schüssel geben und nach Belieben mit Toppings servieren.

Guten Reishunger!



Jetzt zum Newsletter anmelden

Entdecke reishungrige Kochwelten, exklusive Angebote & dein Willkommensgeschenk

DER PREIS IST REIS

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

Oh nein! Die ersten Herbstwinde sind durch die Redaktion gefegt und haben ein ordentliches Buchstabenchaos hinterlassen. Kannst du herausfinden, welche Wörter sich durch die Kästchen bilden lassen? Füge nur noch die Buchstaben aus den Zahlenkästchen zusammen und du erhältst einen Code für deinen nächsten Einkauf!

K	N	V	L
L	O	R	O

→

1			4				

D	F	P	E
Ä	G	M	T

→

						5	

E	E	K
R	C	L

→

7				3	

O	R	R	N	T
E	S	E	I	S

→

							8		

Z	Ü	R
I	G	W

→

				2	



DEIN CODE:

1	2	3	4	5		7	8
					A		

*Bei deiner nächsten Bestellung einfach zum Warenkorb hinzufügen und Reisgläschen & 200 g Bio Jasmin Reis sichern! Gültig bis zum 31.12.24 ab 15 €/CHF Bestellwert exkl. Versandkosten, nicht kombinierbar, nur solange der Vorrat reicht und nur auf reishunger.com

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

REISHUNGER

Druckprodukt mit finanziellem Klimabeitrag
ClimatePartner.com/53210-2401-1002