RAZ



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!

WIR SAGEN MOIN ZU ...

... neuen Reishungis

In unseren Bremer Office- und Lagerräumen weht ein frischer Wind, denn so vielfältig wie unsere Reiskörner, sind auch die Talente unserer neuen Reishungis: von den krassesten Photoshop Skills über bemerkenswerte Zahlen-Jonglage bis hin zum Pakete packen in Rekordzeit. Wir freuen uns eine Menge neuer Gesichter begrüßen zu dürfen und sagen einmal herzlich "Moin" und Willkommen im Team.

... spannenden Produktneuheiten

Nicht nur unser Team ist gewachsen – auch unser Sortiment hat eine Menge Zuwachs bekommen. Im Hintergrund arbeiten die unterschiedlichen Units Hand in Hand daran, die leckersten und spannendsten Produktneuheiten zu beschaffen. Von Pinkem Reis für supercremiges Risotto über knuspriges Chili Crunch in gleich mehreren Sorten bis hin zum absoluten Highlight: ein Hot Pot inklusive Grillplatte. Und wir wollen ja nicht spoilern, aber so viel sei gesagt: das war es noch lange nicht!





HEAT, EAT, REPEAT!

Für 2 bis 4 Personen

Inklusive Rezeptbooklet

Raclette war gestern, heute gibt es Hot Pot! Schließe deine Augen und stell dir vor: der Duft von würziger Brühe, das Klappern von Geschirr, leises Gemurmel und das Zischen vom Fleisch auf dem Grill – klingt das nicht wie ein echtes kulinarisches Erlebnis?

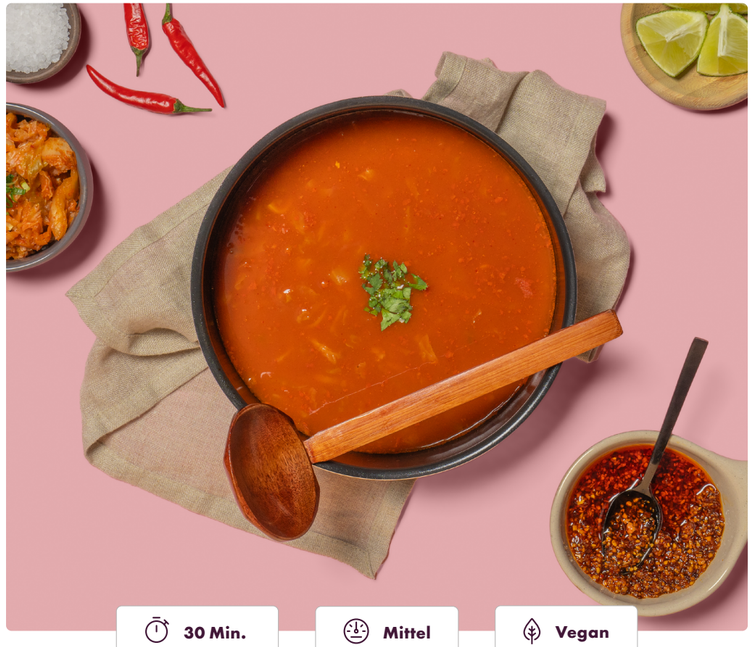
Ursprünglich stammt der Hot Pot aus China – darüber hinaus ist er in vielen weiteren Länderküchen (Süd)Ostasiens zu Hause. Im Mittelpunkt dabei: eine brodelnde Brühe, mit der sich Tofu, Gemüse, Fleisch oder Nudeln im Handumdrehen garen lassen. Bei der Entwicklung unseres Hot Pots haben wir uns außerdem vom Korean BBQ inspirieren lassen. In Südkorea werden Fleisch, Gemüse & Co gerne auf einem Tischgrill zubereitet. Mit unserem Hot Pot haben wir beide Garmethoden ganz einfach kombiniert! Damit du für deinen Hot Pot Abend auch ideal gewappnet bist und gleichzeitig mit ein wenig Wissen prahlen kannst, haben wir dir alle wichtigen Infos inklusive 12 leckerer Rezepte in einem Booklet gebündelt. Und pssst... auch ausgefallene Rezepte wie Käse- oder Schokofondue eignen sich hervorragend für den Hot Pot.
Egal ob an Silvester, zum gemütlichen Abend mit den Liebsten oder einfach, weil es so viel Spaß macht: beim Köcheln, Grillen, Dippen und Schlemmen ist bestimmt für jeden Geschmack das Richtige dabei – so schmeckt Geselligkeit!



TOMATEN-KIMCHI-BRÜHE

JETZT WIRDS HEISS!

Mit dieser fruchtigen, leicht säuerlichen und schön scharfen Brühe werden sogar müde Geschmacksnerven wieder wach. Passt besonders gut zu einem koreanischen Hot Pot Abend!



30 Min. | Mittel | Vegan

Zutaten (4 Portionen)

- 200 g Bio Tomaten Passata
- 170 g Kimchi
- 700 ml Gemüsebrühe
- 0,5 EL Gochujang
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Bio Reissirup
- 1 Knoblauchzehe
- 1 cm Ingwer
- 1 EL Reisessig
- 1 TL Bio Sesamöl
- 1 Chilischote

ZUBEREITUNG

1 Kimchi kleinschneiden, in einem Topf mit Sesamöl anbraten und gehackten Knoblauch sowie Ingwer dazugeben.

2 Die Tomaten Passata und die Brühe hinzugeben und alles für ca. 10 Min. aufkochen lassen.

3 Gochujang Paste, Sojasauce, Reissirup, Reisessig und die Chilischote zur Brühe hinzugeben und weitere 20 Min. köcheln lassen.

4 Nun abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Tipp: *Die Brühe ist ca. 2 bis 3 Tage im Kühlschrank haltbar.*

Guten Reishunger!



RACLETTE WAR GESTERN

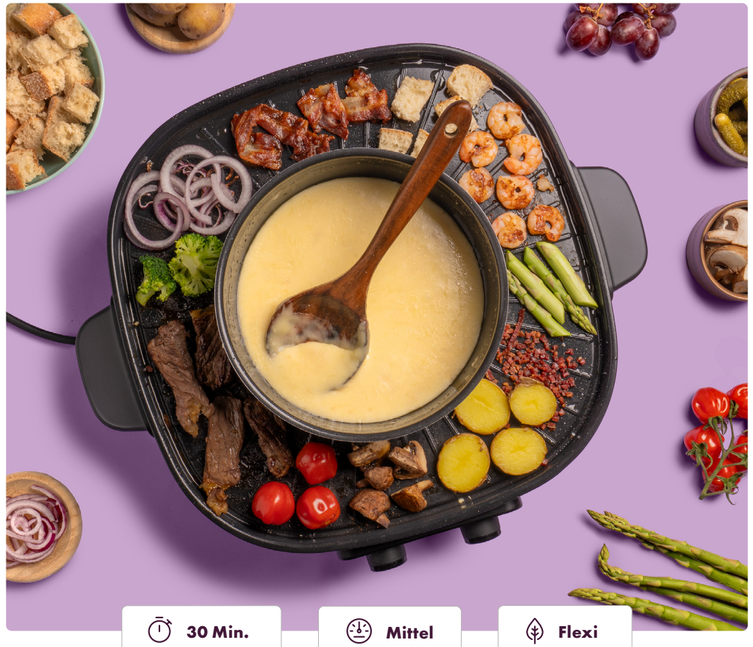
Entdecke unseren Hot Pot mit Grillplatte und passende Zutaten für gemütliche Abende mit deinen Liebsten!

HOT POT ENTDECKEN

KÄSEFONDUE IM HOT POT

SAY CHEESE!

Tunk deine liebsten Zutaten doch mal in ein mollig warmes Käsebad – im Hot Pot! Auf der Grillplatte können Fleisch, Gemüse & Co blitzschnell angebraten werden. Funktioniert auch hervorragend in der Schoko Variante.



30 Min. | Mittel | Flexi

Zutaten (4 Portionen)

- 200 g Brot
- 100 g kleine Kartoffeln (vorgegart)
- 100 g Brokkoli
- 100 g Zwiebeln
- 100 g bunte Weintrauben
- 100 g kleine Tomaten
- 150 g Rinderfilet
- 100 g Pilze
- 100 g Scampi
- 1 EL Knoblauchöl
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml trockener Weißwein
- 200 g Käse nach Wahl (gerieben)
- 1 EL Kirschwasser
- 1 TL Stärke
- 1 Prise Salz & Pfeffer, zudem Muskatnuss, nach Belieben

Außerdem

- Holzspieße oder Fonduegabeln

ZUBEREITUNG

1 Brot und Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Brokkoli kurz blanchieren. Zwiebeln in Spalten schneiden und Trauben sowie Tomaten waschen. Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, Pilze halbieren, Scampi säubern.

2 Hot Pot einschalten, Grillfläche mit Knoblauchöl einpinseln.

3 Knoblauchzehe im Topf verreiben, Weißwein darin erhitzen. Käse portionsweise einrühren, dann Stärke im Kirschwasser auflösen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4 Auf der Grillfläche Fleisch, Scampi, Pilze, Zwiebeln und Brotwürfel anbraten.

5 Brot, Kartoffeln, Gemüse und Obst ins Käsefondue tauchen – dazu Fleisch und Meeresfrüchte pur oder mit Käse genießen.

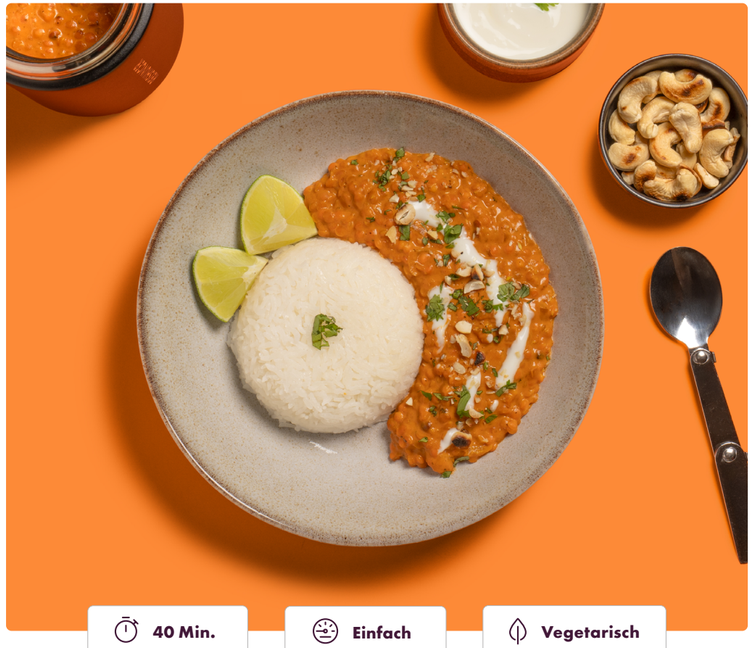
Tipp: *Als Beilage passen Gewürzgurken, Radieschen oder frischer Blattsalat. Wer es gerne crunchy mag, kann mit gehackten Nüssen oder gerösteten Kürbiskernen toppen.*

Guten Reishunger!

ROTE LINSEN DAL

ZUM MITNEHMEN, BITTE

Der indische Klassiker ist nicht nur ein wunderbar wärmendes Abendessen für die kalte Jahreszeit, sondern gleichzeitig das ideale Meal Prep Rezept: easy vorzubereiten, schön sättigend und schmeckt am nächsten Tag gleich noch besser!



40 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zutaten (4 Portionen)

- 200 g Bio Basmati Reis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 cm Ingwer
- 3 EL Bio Sesamöl
- 200 g Rote Bio Linsen
- 400 g Bio Tomaten Passata
- 400 ml Bio Kokosmilch
- 3 EL Bio Reissirup
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Kreuzkümmel
- Bio Spicy Spice Reis Gewürz

Toppings

- Etwas Koriander
- Etwas Joghurt
- Etwas Bio Cashewkerne

ZUBEREITUNG

1 Den Reis nach der Packungsanleitung garen.

2 Nebenbei die Zwiebeln, den Knoblauch sowie Ingwer kleinhacken und in reichlich Öl in einem Wok anbraten. Anschließend die Gewürze ebenfalls dazugeben und alles gut anrösten.

3 Die roten Linsen zusammen mit den passierten Tomaten und der Kokosmilch in den Wok geben und alles für 10 Min. köcheln lassen – währenddessen umrühren.

4 Linsen Dal anschließend mit Salz, Pfeffer, Reissirup und ggf. etwas Spicy Spice Gewürz abschmecken und zusammen mit dem Koriander, Cashewkernen und Joghurt anrichten.

Guten Reishunger!

PERFEKT FÜR UNTERWEGS

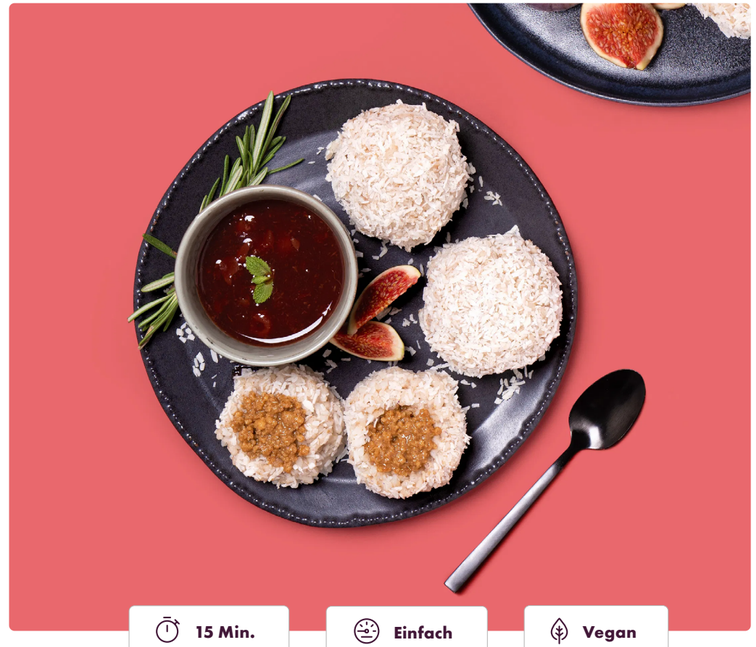
Frühstück im Büro, Picknick im Park oder Belohnung am Berggipfel: der auslaufsichere Thermobehälter eignet sich perfekt zum Transportieren von 1–2 Portionen.



GEFÜLLTE SPEKULATIUS-MILCHREISBÄLLCHEN

PERFEKTER WINTER NACHTISCH

Wer Winter sagt muss auch Spekulatius sagen! Deswegen haben wir diese cremigen Bällchen aus Milchreis gerollt und mit einer Spekulatius-Mandelmasse gefüllt. Schmeckt besonders gut mit fruchtiger Kirschsauce.



15 Min. | Einfach | Vegan

Zutaten (2 Portionen)

- 500 g Gedämpfter Bio Milchreis Zimt
- 200 ml Bio Reisdrink
- 6 Spekulatius
- 3 EL Bio Mandelmus
- 1 EL Bio Reissirup
- 125 ml Bio Kirsch Sauce
- Kokosraspel



Jetzt zum Newsletter anmelden

Entdecke reishungrige Kochwelten & exklusive Angebote!

reishunger.com/newsletter

ZUBEREITUNG

1 Gedämpften Milchreis 2 Min. in der Mikrowelle erwärmen, mit Reisdrink übergießen und ziehen lassen.

2 Währenddessen Spekulatius fein zerkrümeln und in einer Schale mit Mandelmus und Reissirup mischen.

3 Milchreis in vier Teile aufteilen. Hände mit Wasser befeuchten, einen Teil Milchreis in eine Hand nehmen und eine tiefe Mulde hineindrücken. Mit einem Teil der Spekulatiusmasse füllen und gut verschließen. Reis zu einem runden Bällchen formen und in Kokosraspeln wenden. Mit den restlichen 3 Bällchen wiederholen.

4 Milchreisbällchen nach Belieben mit warmer oder kalter Kirschsauce anrichten und mit Kokosflocken bestreuen.

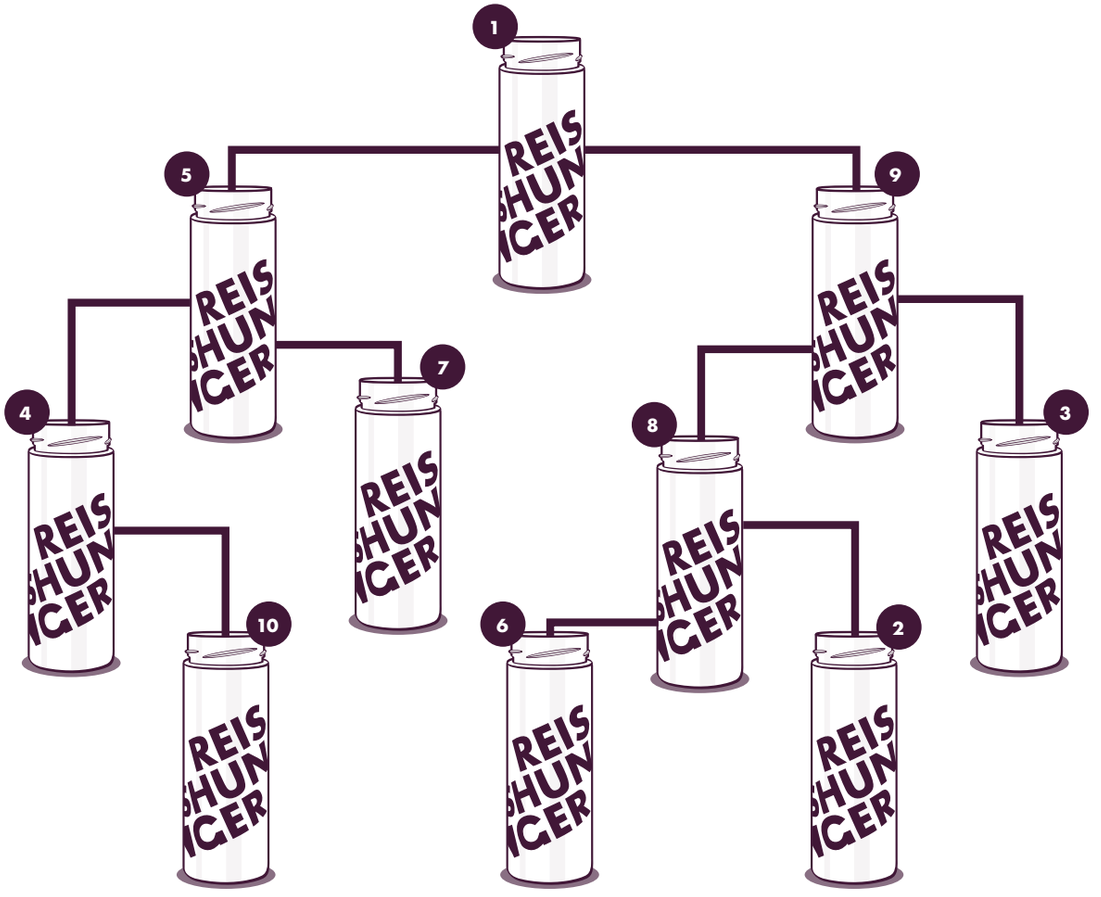
Tipp: *Als weihnachtliche Deko eignen sich einige Rosmarinzweige und aufgeschnittene Feigen.*

Guten Reishunger!

DER PREIS IST REIS

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

Heute füllen wir unsere Reisgläser nicht mit Reis, sondern mit Wasser, um sie einmal kräftig durchzuspülen! Weißt du, welches Reisglas als erstes bis oben mit Wasser gefüllt sein wird? Stell dir vor: das Wasser in Glas 1 verteilt sich über die Rohre in die anderen Reisgläser – welches von ihnen füllt sich danach am schnellsten mit Wasser? Füge die **Zahl in das Codefeld** ein und **sichere dir ein Geschenk*** für deinen nächsten Einkauf!





DEIN CODE:

Z	G	L	P		Q	R	A

*Code einfach zum Warenkorb hinzufügen und Reisglas und 200 g Bio Basmati Reis sichern! Gültig ab 25 € Mindestbestellwert (nach Abzug von Rabatten und Gutscheinen, exkl. Versandkosten), bis zum 31.05.26 nicht kombinierbar, solange der Vorrat reicht & nur auf reishunger.com. Code ist nicht in der Schweiz anwendbar.

Gestaltung & Illustration Jacqueline Wolpmann | **Foto** Alvaro Munoz | **Text & Lektorat** Kristin von Deylen | **Redaktionsleitung** Jaqueline Modzel
Reishunger GmbH | Am Waller Freihafen 1 | 28217 Bremen | **reishunger.com**

REISHUNGER

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