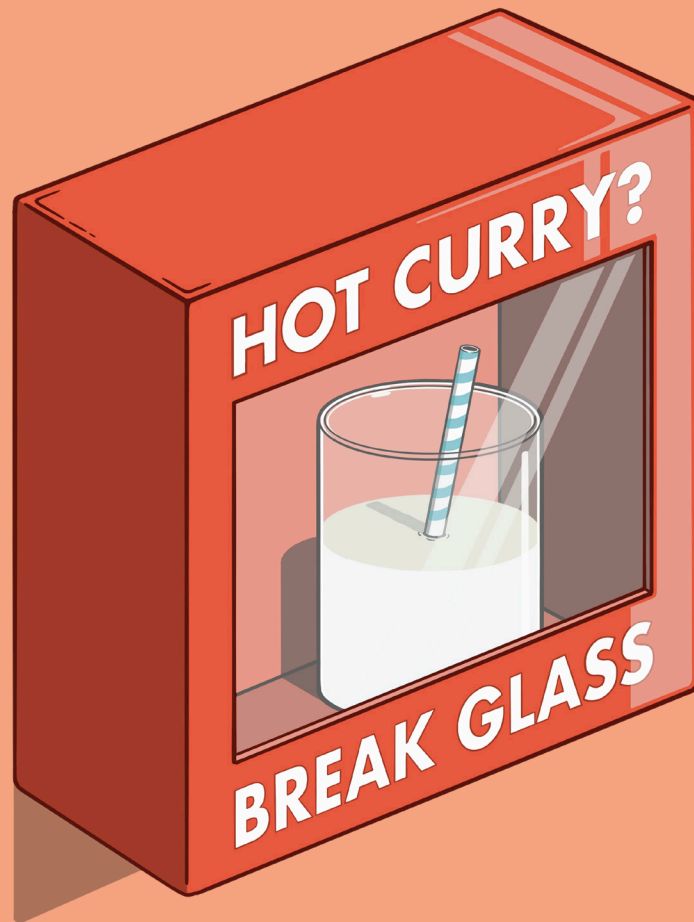


REISHUNGER



SCHÄRFEGRADE

Scharfes Abenteuer oder sanfte Aromen? Wie du magst! Das Herzstück für gelingsicher
authentische Küche **von Indian Curry bis Thai Suppe: die Würzpaste.**
Sie entfaltet beim Anrösten in Wok oder Topf ihr volles Aroma – und schmeckt dank sorgfältig
ausgewählter Zutaten wie das Original. Hier ist für jeden etwas dabei!

Curry Pasten Schärfegrade

mild



Butter Chicken Curry Paste



Indien



Korma Curry Paste



Indien



Madras Curry Paste



Indien



Tikka Masala Curry Paste



Indien

pikant



Gelbe Thai Curry Paste



Thailand



Rote Thai Curry Paste



Thailand



Panang Curry Paste



Thailand



Massaman Curry Paste



Thailand

feurig



Grüne Thai Curry Paste



Thailand



Vindaloo Curry Paste



Indien



Thai Curry

Wenn wir an Thai Curry denken, denken wir an frische Kräuter, etwas Galgant, einen Hauch Zitronengr... eine riesige Palette an Aromen und Geschmäckern, die jedes Curry einzigartig lecker macht!

Basmati Reis

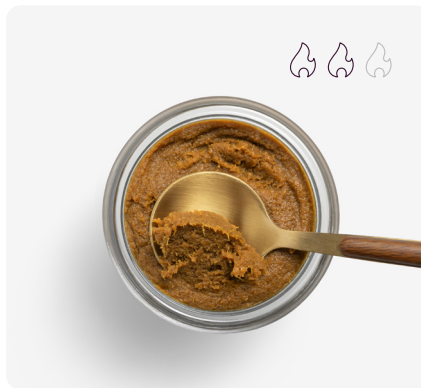
• Jasmin Reis



Rote Thai Curry Paste

Fruchtig scharf, Noten von rotem Chili & Zitronengras

+ Gemüse, Huhn, Rind, Ente



Gelbe Thai Curry Paste

Pikant & erdig-warm, Noten von Knoblauch & Kurkuma

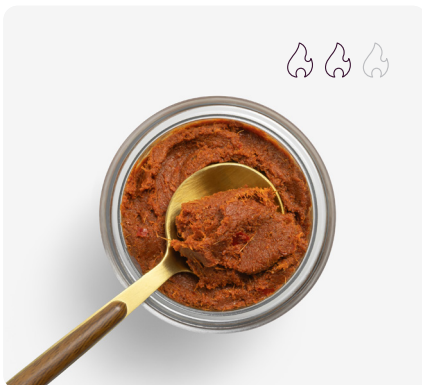
+ Kartoffeln, Huhn, Tofu



Panang Curry Paste

Nussig-cremig, pikant & leicht süß, Noten von Erdnuss & rotem Chili

+ Rind, Huhn, Ente



Massaman Curry Paste

Aromatisch-würzig, Noten von Kreuzkümmel, Koriander & Zimt

+ Kartoffeln, Huhn, Rind



Grüne Thai Curry Paste

Frische & feurige Schärfe, Noten von grünem Chili & Kaffir Limetten

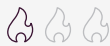
+ Auberginen, Huhn, Fisch



Indian Curry

"Kari" ist das indische Wort für Curry und bedeutet so viel wie "Sauce mit Gewürzvielfalt". Das bringt es so ziemlich auf den Punkt: Indische Currys sind bekannt für duftende Gewürze & intensive Aromen von mild bis feurig!

- Basmati Reis
- Jasmin Reis



Butter Chicken Curry Paste

Mild, buttrig-cremig & tomatig, Noten von Koriander & Kreuzkümmel

+ Huhn, Tofu



Madras Curry Paste

Würzig, fruchtig & mild-scharf, Noten von Kreuzkümmel & Tamarinde

+ Linsen, Huhn, Lamm



Korma Curry Paste

Mild-süßlich, cremig-nussig, Noten von Cashew, Koriander & Kreuzkümmel

+ Gemüse, Huhn



Tikka Masala Curry Paste

Mild-scharf, rauchig-würzig, Noten von Ingwer, Koriander & Kreuzkümmel

+ Huhn, Tofu



Vindaloo Curry Paste

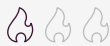
Feurig-scharf, kräftig & leicht säuerlich, Noten von rotem Chili & Ingwer

+ Schwein, Lamm



Thai Suppen

Die Hauptsache für eine richtig gute Thai Suppe: Balance! Zutat für Zutat werden süße, salzige, saure und scharfe Aromen perfekt aufeinander abgestimmt. Unser Tipp: Ein Spritzer Fischsauce – die sorgt für eine Extraportion Umami.



Khao Soi Paste

Leicht scharf & supercremig, Noten von Kurkuma & Koriandersamen

+ Huhn, Rind, Schwein



Tom Kha Paste

Pikant, frisch & cremig, Noten von Galgant & Zitronengras

+ Pilze, Huhn, Garnelen



Tom Yum Paste

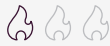
Pikant, säuerlich, Noten von rotem Chili, Zitronengras & Kaffir Limette

+ Huhn, Garnelen, Tomate



Stir-Fry

Stir-Fry bezeichnet die chinesische "Chao"-Technik, bei der Gemüse, Fleisch, Tofu & Co. im heißen Wok und unter ständigem Rühren kurz und knackig angebraten werden. Das Ergebnis: ein leicht rauchiges, unverwechselbares Umami-Aroma.



Pad Thai Paste

Aromatisch & leicht süß-säuerlich,
Noten von Schalotten & Fischeauce

+ Huhn, Garnelen, Tofu



Nasi Goreng Paste

Würzig, leicht süßlich, Noten von
rotem Chili & geröstetem Knoblauch

+ Huhn, Rind, Garnelen, Ei



Pad Kra Pao Paste

Feurig-scharf & pfeffrig, Noten von
rotem Chili & heiligem Basilikum

+ Hackfleisch, Ei