Der Lohse macht die Soße

Red Thai Curry

Mein „Red Thai Curry“ wird Euch mit dem Geschmack von Roter Beete und Süßkartoffel begeistern. Die Soße nimmt Euch auf eine kulinarische Reise nach Bangkok mit. Sie ist wunderbar cremig, leicht fruchtig und hat eine gebremste Schärfe. Mit der feinen Viskosität und der leuchtenden Farbe überzeugt das „Red Thai Curry“ sofort. Sie ist eine Universalwürzsoße, wie ich gern sage: ob als warme Soße, kalter Dip oder als Würzmittel – dieser Seelenwärmer verfeinert jedes Gericht.

Zutaten

Süßkartoffeln 16,5%, Rote Beete 16,5%, Zwiebeln, Äpfel 16,5%, Rapsöl, Koriander Zucker, Chili, Meersalz, Gemüsebrühe (enthält SELLERIE)

Nährwerte pro 100 ml

Energie:	836,07 kj, 199,82 kcal
Fett:	16.79 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1.54 g
Kohlenhydrate:	9.65 g
davon Zucker:	5.17 g
Eiweiß:	0.98 g
Salz:	0.29 g
Ballaststoffe:	1.7 g

Kulinarische Ideen

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – meine Soßen laden zum vielseitigen Kochen ein!
Das „Red Thai Curry“ schmeckt pur erwärmt genial zu Reis, Gemüse oder auch Meeresfrüchten und ist mit Kokosmilch verlängert ein schnelles Currygericht. Ein gegrilltes Stück Schweinefilet, ein Ochsenkotelett oder einen ganzen Steinbutt könnt ihr damit gekonnt verfeinern: einfach das Grillgut zum Servieren mit dem Curry einstreichen. Kalt als Dip ist die Soße auch ein Genuss, zum Beispiel zu im Ofen knusprig gegartem Schweinebauch oder für einen Thai-Style-Burger mit Avocado, gegrillten Scampi und einem Briochebrötchen.

Vielseitige Soßen zum freigeistigen Kochen

Über Jahre mit viel Herzblut entwickelt, gibt es jetzt meine handgemachten Soßen, allesamt „born in Berlin“. Ich wollte Geschmacksexplosionen kreieren. Meine Soßen sind alle komplex, intensiv und voller Umami – kleine Seelenwärmer im Glas, wie ich sage. Wenn man meine Soßen mit Weinen vergleichen möchte, dann wären sie die Grand Crus unter ihnen. Sie wecken Emotionen beim Genießen. Ich lasse fast vergessene Klassiker wieder aufleben und lade zu kulinarischen Reisen in ferne Länder ein. Und ganz besonders ist die Viskosität, also die Fließgeschwindigkeit, meiner Soßen: Deckel auf, Glas neigen und die Soßen ergießen sich wunderbar aus dem Glas – das macht richtig Freude beim Zubereiten!

Auf die Löffel, fertig, los:
guten Appetit!

www.derLohse.de

Chef Christian Lohse chefchristianlohse Christian Lohse

Rezeptideen mit Red Thai Curry

Ready for Food Love?

Thai-Garnelen vom Grill

Ein paar ganzen Garnelen mit Schale auf den Grill oder in eine heiße Pfanne mit Pflanzenöl geben. Kurz scharf anbraten. Die Garnelen schälen und großzügig in dem „Red Thai Curry“ dippen – so schlicht und einfach gut!

Thai Gemüse – Style No 1

Eine Zucchini würfeln, das Grün einer Lauchzwiebel klein schneiden, Koriandergrün und Cashewkerne grob hacken. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini hinzugeben und kurz schwenken. Dann die restlichen Zutaten zusammen mit einem Glas Lohses „Red Thai Curry“ und zwei Espressotassen Wasser ebenso in die Pfanne geben, alles kurz erwärmen. Dazu passen zum Beispiel Reis oder Udon-Nudeln.

Thai Gemüse – Style No 2

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Aubergine sowie etwas gelbe, rote und grüne Paprika kleinwürfeln. Thai-Basilikum grob hacken. Etwas Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen. Zunächst die Aubergine anschwenken, dann die Paprika dazu geben und ebenso kurz anbraten. Ein Glas Lohses „Red Thai Curry“ und das Thai-Basilikum hinzugeben und erwärmen. Dazu passen zum Beispiel Reis oder Udon-Nudeln.

Teilt Eure Kreationen!

Folgt mir auf Instagram, Facebook und Youtube – so verpasst Ihr keine neuen Rezepte, Produkte und Events. Schickt mir auch Eure Gerichte und Ideen mit den Soßen – ich bin schon sehr gespannt auf all die vielen Verwendungsanlässe!

www.derLohse.de

Chef Christian Lohse chefchristianlohse Christian Lohse