

RED HOT CHILI CURRY

Gewürzzubereitung für BBQ und Gerichte aus dem Schmortopf. Passt gut zu Fleisch, dicken Suppen und Bohnen. Nach einem traditionellen Gewürz der südamerikanischen Mapuche-Indianer.



Produkt Kurzbeschreibung

Gewürzzubereitung für BBQ und Gerichte aus dem Schmortopf. Passt gut zu Fleisch, dicken Suppen und Bohnen. Nach einem traditionellen Gewürz der südamerikanischen Mapuche-Indianer.

Produkt lange Beschreibung

Curry
Bio-Feinschmecker Curry

Beschreibung

Gewürzmischung für die extrascharfe Küche. In Kokosmilch aufkochen oder mit Joghurt kombinieren. Schärfegrad 8 bis 10.

Erhältlich als

05004526 Stapelbare Aromaschutzdose à 30g (S-Dose)

Zutaten

Kurkuma*, Paprika*, Chili*, Hibiskus*, Cranberries*, Byadagi Chili*, Bockshornkleesamen*, Sauerkirschflocken* (Sauerkirschsaftkonzentrat*, Maisstärke*), Lemongras*, Röstzwiebel*, Galgant*, Knoblauch*, Ingwer*, Fenchel*, Koriandersamen*.

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Zubereitungsempfehlung

Red Hot Chili Curry mitkochen oder mit den anderen Zutaten kurz anschwitzen, nicht braten.

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003

GALERIEBILDER

