





Wir bei Redefine Meat lieben Fleisch. Wir lieben es wirklich, wirklich sehr!

Wir sind überzeugt davon, dass die Welt ein besseres Fleisch verdient hat: New-Meat*. Ein köstliches, aus Pflanzen gewonnenes Fleisch, das gut für die Umwelt und tierfreundlich ist. Wir haben die einzigartigen Eigenschaften von Fleisch bis ins kleinste Detail erforscht und mit modernster Technologie ein breites Sortiment hochwertiger Fleischprodukte entwickelt, die dir einen kulinarischen Hochgenuss bieten – mit genau dem Geschmack, den Texturen und Aromen von tierischem Fleisch. Kompromisslos gut.

* Die Produkte von Redefine Meat Ltd. werden aus pflanzlichen Zutaten hergestellt. Sie sind frei von GVO und jeglichen Bestandteilen tierischen Ursprungs.



Inhaltsverzeichnis

Redefine Beef Flank, sautierter König der Waldpilze, Portobello-Sauce	2
Redefine Beef Flank "Philly Cheesesteak"	5
Redefine Pulled Pork Tacos	6
Quesadilla mit Redefine Pulled Beef	9
Sofrito New-Meat-Fleischbällchen	10
Redefine Tagliatelle à la "Bolognese"	12
Redefine Burger mit Avocado-Zitronen-Aufstrich und Cheddarsauce	15
Redefine Kabab auf Flatbread mit Tahini-Joghurt Sauce	16
Redefine Bratwurst mit Kartoffelpüree und Erbsen	19
Currywurst mit Pommes frites	21

Redefine Beef Flank, sautierter König der Waldpilze, Portobello-Sauce

Anzahl Portionen 5 l 75 Minuten l Schwierigkeitsgrad • • O



ZUTATEN

200 g Portobello-Pilze, gewürfelt 5 Steinpilze 9 g (1 ¾ TL) Knoblauch, gehackt 60 g weiße Zwiebel, gewürfelt 30 ml (2 EL) Olivenöl 200 ml Gemüsebrühe 120 ml Cashewmilch 1 Thymianzweig Salz, nach Belieben

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben 10 g (2 TL) Mehl, Typ 00

1 Packung Redefine Beef Flank, bei Zimmertemperatur aufgetaut.

GARNIERUNG

5 g (1 TL) Kaviar

4-5 Shimeji-Pilze 30 ml (2 EL) Olivenöl 2-3 Knospen Strandkresse 2-3 Rosmarinzweige

- 1. Eine mittelgroße Kasserole erhitzen und das Olivenöl hinzugeben. Die gewürfelten Zwiebeln kurz anbraten, bis sie glasig sind und anfangen, ein bisschen Farbe zu bekommen. Beiseitestellen.
- 2. Mit einem Schälmesser die Steinpilze in Hälften teilen und auf den Schnittseiten gitterförmig einschneiden.
- 3. Einen Esslöffel Olivenöl in einer zweiten mittelgroßen Sautépfanne erhitzen. Wenn das Olivenöl heiß ist, die Steinpilze einzeln mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne legen. Die Pilze mit einem Gewicht beschweren, an den Boden andrücken und scharf anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.
- 4. Die angebratenen Pilze aus der Pfanne entnehmen und bis zum Anrichten warmhalten.
- Die Zwiebeln wieder auf den Herd stellen, Hitze zuführen, die gewürfelten Portobello-Pilze hinzugeben und umrühren. Wenn die ganze Flüssigkeit von den Pilzen verdampft ist, den Knoblauch zufügen. Den Knoblauch, die Pilze und Zwiebeln weitergaren, bis sie gleichmäßig weich sind.
- 6. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- 7. Den Thymianzweig hinzugeben und alles zum Kochen bringen.
- 8. Die Cashewmilch einrühren und noch einmal aufkochen.
- 9. Die Hitze reduzieren, sodass alles nur noch leicht köchelt. Vorsichtig das Mehl unterrühren. Weiterkochen und dabei stetig umrühren, bis die Sauce geschmeidig wird und andickt. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce durch ein feinmaschiges Sieb gießen und bis zum Anrichten warmhalten.
- 10. 2 EL Öl in einer kleinen Sautépfanne erhitzen. Die Shimeji-Pilze hinzufügen und braten, bis sie durchgegart sind und eine goldbraune Farbe angenommen haben. Vom Herd nehmen und bis zum Anrichten warmhalten.



∢.....



Redefine Beef Flank

- 1. Das aufgetaute Redefine Beef Flank aus der Verpackung entnehmen.
- 2. Das Redefine Beef Flank quer zur Faser in drei Medaillons von jeweils ca. 3 cm Dicke schneiden.
- 3. Großzügig mit Öl einreiben.
- 4. Die Medaillons bei mittlerer bis hoher Hitze in der Pfanne für ca. 3–5 Minuten pro Seite scharf anbraten (wenn ein Fleischthermometer, das du in der Mitte eines jeden Medaillons platzierst, eine Temperatur von 72 °C anzeigt, ist die richtige Temperatur erreicht).
- 5. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und entlang der Faser in 30 kleine Scheibchen schneiden, ca. ½–1 cm dick.
- 6. Mit grobem Salz, gemörsertem, schwarzem Pfeffer und Olivenöl würzen.
- 7. Einen Servierteller vorwärmen.
- B. Einen Klecks der Portobello-Sauce in die Mitte des Tellers geben.
- Das in Scheiben geschnittene Redefine Beef Flank auf die Sauce setzen. Längs daneben die angebratenen Steinpilze ansprechend arrangieren.
- 10. Den Kaviar mit einem Löffel längs der angebratenen Pilze anrichten.
- Das in Scheiben geschnittene Redefine Beef Flank mit ein wenig Sauce beträufeln und Salz sowie frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer darüber geben.
- 12. Die gebratenen Shimeji-Pilze, die Knospen der Strandkresse und die Rosmarinzweige ansprechend auf dem Teller arrangieren. Servieren.
- 13. Guten Appetit!



Redefine Beef Flank "Philly Cheesesteak"

Anzahl Portionen 5 | 60 Minuten | Schwierigkeitsgrad ● O O

ZUTATEN

- 5 Buns (Sandwich Brötchen, Hero, Hoagie oder eine andere Sorte weicher, länglicher Buns)
- 1 Glas (354 ml) Mayonnaise
- 2 Päckchen veganer Provolone oder Cheddar
- 1 Glas (196 g) eingelegte Jalapeños
- 1 Packung **Redefine Beef Flank**, bei Zimmertemperatur aufgetaut.

- 1. Das aufgetaute Redefine Beef Flank aus der Verpackung entnehmen.
- Das Redefine Beef Flank quer zur Faser in drei Medaillons von jeweils ca. 3 cm Dicke schneiden.
- 3. Großzügig mit Öl einreiben.
- 4. Die Medaillons bei mittlerer bis hoher Hitze in der Pfanne für ca. 3–5 Minuten pro Seite scharf anbraten (wenn ein Fleischthermometer, das du in der Mitte eines jeden Medaillons platzierst, eine Temperatur von 72 °C anzeigt, ist die richtige Temperatur erreicht).
- 5. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und entlang der Faser in 30 kleine Scheibchen schneiden, ca. ½–1 cm dick. Mit grobem Salz, gemörsertem, schwarzem Pfeffer und Olivenöl würzen.
- 6. Ein Backblech oder eine Plancha erhitzen.
- 7. Das vorbereitete Redefine Beef darauf geben und mit gehackten Jalapeños belegen. Mit Käse bedecken.
- 8. Die Zutaten auf dem Blech/der Plancha so lange erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.
- 9. Die Buns längs durchschneiden und mit der Mayonnaise bestreichen.
- 10. Das vorbereitete Redefine Beef Flank und den Käse auf jeden Bun "häufen".
- Jeden Bun in Pergamentpapier einwickeln und in Hälften schneiden Servieren.
- 12. Guten Appetit!

Redefine Pulled Pork Tacos

Anzahl Portionen 12 | 90 Minuten | Schwierigkeitsgrad ● O O

ZUTATEN

250 g Redefine Pulled Pork
12 Tortillas (Durchmesser: 15 cm)
140 g (1 Kolben) frische Maiskörner, gekocht

12 g (1 EL) Olivenöl ¼ TL getrocknete Chiliflocken 1 reife Avocado

FÜR DIE FÜLLUNG

140 g weiße Zwiebel, in Scheiben geschnitten

7 g (2 TL) Knoblauch, gehackt 5 g ($\frac{1}{2}$ Schote) rote Chili, entkernt und gehackt

15 ml (1 EL) Zitronen- oder Limettensaft

40 ml (3 EL) Apfelessig 120 ml (½ Tasse) Wasser

6 g (2 TL) Kreuzkümmel

12 g (2 TL) Salz

2 g (1 TL) gemahlener schwarzer Pfeffer

15 ml (1 EL) Zitronen- oder Limettensaft zusätzlich, zum Beträufeln

- Einen Esslöffel Olivenöl in eine kleine Schüssel geben. Die gekochten Maiskörner und Chiliflocken einrühren und beiseitestellen.
- Einen Esslöffel Olivenöl in einer Sauté- oder Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die in Scheiben geschnittene Zwiebel hinzufügen und braten, bis sie glasig ist.
- Den gehackten Knoblauch untermengen und ca. 1 Minute weiterbraten, bis es duftet.
- 4. Den gehackten Chili, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer hinzugeben Umrühren, damit sich alles gut vermengt.
- 5. Essig, Zitronensaft und Wasser hinzugeben und 1–2 Minuten köcheln lassen.
- Das Redefine Pulled Pork unterrühren, damit sich alles vermengt. Weitere 2–3 Minuten köcheln lassen, bis das Pulled Pork gänzlich durchgegart ist. Vom Herd nehmen und warmhalten.
- 7. Die Avocado schälen und würfeln. In eine Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.
- 8. Eine Bratpfanne mit ein wenig Olivenöl einfetten und bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Tortillas erhitzen, bis diese weich sind. Zum Warmhalten in ein Geschirrtuch einschlagen.
- Die Tortillas nacheinander mit Avocadostücken, Pulled Pork und Mais belegen. Mit Zitronen- oder Limettensaft beträufeln und umschlagen, sodass Tacos entstehen.
- 10. Pro Person 2–3 Tacos mit Zitronen- oder Limettenspalten und scharfer Sauce anrichten.
- 11. Guten Appetit!





Quesadilla mit Redefine Pulled Beef

Anzahl Portionen 4 | 30 Minuten | Schwierigkeitsgrad ● ● O

ZUTATEN

100 q Cheddar, in Scheiben geschnitten

25 g (2 EL) Olivenöl und noch etwas mehr zum Anbräunen

1 große Zwiebel (160 g), in Scheiben geschnitten

14 g Knoblauch (2 Zehen), gehackt

3 Lorbeerblätter

3 q (½ TL) Salz

1,4 q (½ TL) gemahlener schwarzer Pfeffer

1,1 g (½ TL) Paprikapulver

2 q (½ TL) brauner Zucker

14 q (1 EL) Tomatenmark

8 g (½ EL) Sojasauce

30 q (2 EL) Wasser

250 q Redefine Pulled Beef

113 q (½ Tasse) Sour Cream 9 q (3 EL) Schnittlauch, gehackt

Fine Prise Salz

- 4 Tortillas (Durchmesser: 20–25 cm) 1. 25 q (2 EL) Olivenöl in einer Sauté- oder Bratpfanne bei mittlerer hoher Hitze erhitzen. Die in Scheiben geschnittene Zwiebel dazugeben und braten, bis sie weich und glasig ist.
 - 2. Hitze reduzieren. Den gehackten Knoblauch und die nachfolgenden 8 Zutaten zugeben, rühren, damit sich alles gut vermengt. 1-2 Minuten unter Rühren weiterbraten.
 - 3. Redefine Pulled Beef zugeben und gut unterrühren. Weitere 5 Minuten braten. Von der heißen Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
 - 4. Die Quesadillas anrichten. Eine Tortilla auf eine Arbeitsfläche legen und 60 g (3 gehäufte EL) der abgekühlten Füllung in der Mitte der Tortilla platzieren.
 - 5. Zwei Scheiben Cheddar auf die Füllung legen.
 - 6. Den linken Rand der Tortilla zur Mitte einschlagen. Dann den rechten Rand einschlagen, sodass er in der Mitte der Tortilla (über der Füllung) auf den linken Rand trifft. Nun noch den unteren Rand zur Mitte einschlagen und schließlich den oberen Rand über die Unterkante der Tortilla ziehen, sodass Füllung und Käse fest umschlossen sind.
 - 7. Diesen Ablauf wiederholen, bis 4 gefüllte Tortilla-Taschen entstanden
 - 8. Die Sour Cream mit dem gehackten Schnittlauch mischen, mit Salz würzen und beiseitestellen.
 - 9. Eine Sauté- oder Bratpfanne mit ein wenig Olivenöl einfetten und bei mittlerer/hoher Hitze erhitzen, bis das Öl heiß ist, ohne anzubrennen.
 - 10. Jeden Quesadilla vorsichtig 2-3 Minuten pro Seite anbraten, bis der Käse schmilzt und die Tortillas knusprig und schön gebräunt sind. Dabei die Tortilla-Taschen immer wieder sanft nach unten drücken.
 - 11. Jede Quesadilla diagonal durchschneiden, sodass sich zwei Dreiecke
 - 12. Die Quesadillas mit der Sour Cream anrichten und sofort servieren.
 - 13. Guten Appetit!

Sofrito New-Meat-Fleischbällchen

Anzahl Portionen 4 I 60 Minuten I Schwierigkeitsgrad • • O

ZUTATEN

FLEISCHBÄLLCHEN

250 g **Redefine Beef Mince**, aufgetaut

25 ml (5 TL) Olivenöl

150 g (3 Tassen) Zwiebeln, gehackt

20 g (5 EL) Petersilie, fein gehackt

7 g (3/4 EL) Grieß

5 g (1 TL) Paprikapulver, edelsüß 2 g (0,5 TL) Baharat (nahöstliche

Gewürzmischung)

Eine Prise Salz

Eine Prise Pfeffer

SOFRITO

2 mittelgroße Kartoffeln, geschält und in mittelgroße Würfel geschnitten

(300 g, 2,5 Tassen)

1 große Zwiebel, geschält und geachtelt

60 ml (¼ Tasse) Olivenöl

0,6 g (1/8 TL) Paprikapulver, edelsüß

0,6 g (1/8 TL) Kurkuma

2 g (1/2 TL) Salz

Eine Prise Pfeffer

- Olivenöl in einer mittelgroßen Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die gehackten Zwiebeln darin braten, bis sie eine goldene Farbe angenommen haben. In eine Schüssel füllen.
- 2. Das aufgetaute Redefine Hackfleisch, die Petersilie, den Grieß, das Paprikapulver, Baharat, Salz und Pfeffer zu den Zwiebeln in die Schüssel geben und gut verrühren.
- 3. Aus der New-Meat-Mischung Bällchen mit einer Größe von ca. 2,5 cm Durchmesser formen.
- 4. Die Fleischbällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und für 15 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen geben. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.
- 5. Den verbliebenen zweiten Teil des Olivenöls in einer großen Bratpfanne erhitzen. Die gewürfelten Kartoffeln darin braten, bis sie eine goldene Farbe angenommen haben. Die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen, das Öl verbleibt in der Pfanne.
- 6. Die Zwiebeln in dieses Öl geben und darin andünsten, bis sie weich und glasig sind.
- Die gekochten Kartoffeln wieder in die Pfanne geben und Kurkuma, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen. Umrühren.
- 8. Nur soviel Wasser dazugeben, dass die Zutaten soeben damit bedeckt sind. Zum Kochen bringen.
- Die Hitze auf ein Köcheln reduzieren und die vorbereiteten Fleischbällchen mit in die Pfanne geben. Die Sofrito weiter köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich und die Fleischbällchen gar sind. Dabei gelegentlich umrühren.
- Sind die Kartoffeln weich und die Fleischbällchen gar abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- 11. Vom Herd nehmen und servieren.
- 12. Guten Appetit!



Redefine Tagliatelle à la "Bolognese"

Anzahl Portionen 4 | 75 Minuten | Schwierigkeitsgrad ● O O

ZUTATEN

Die Sauce

500 g geschälte Tomaten, in Würfel geschnitten (Dose) 10 g (1 EL) Peperoni, fein gehackt 20 q (4 TL) Knoblauch, gehackt 4 q (2 EL) frischer Oregano, gehackt 50 q (3 EL) Olivenöl 5 g (1 TL) Salz Eine Prise Zucker 4 q (2 TL) Paprikapulver, edelsüß 50 g (3 EL) Tomatenmark

Redefine Beef Mince

250 q Redefine Beef Mince, aufgetaut 7 125 g (1 Tasse) Zwiebeln, gehackt 24 q (1,5 EL) Olivenöl 0,5 q (1/8 TL) Paprikapulver, edelsüß 0,5 g (1/8 TL) schwarzer Pfeffer 0,5 q (1/8 TL) Baharat (nahöstliche Gewürzmischung)

400 q Tagliatelle oder andere Pasta Zerpflückte Basilikumblättchen für die Garnierung

- 1. Eine große Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Das Olivenöl, den Knoblauch, die Peperoni und den frischen Oregano hinzugeben. Braten, bis der Knoblauch zu duften beginnt und anfängt, Farbe anzunehmen.
- 2. Die gewürfelten Tomaten hinzufügen und umrühren, damit sich alles vermengt. Die Hitze reduzieren, sodass alles nur noch leicht köchelt. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- 3. Das Tomatenmark, das süße Paprikapulver, Salz und Zucker dazugeben. Umrühren, damit sich alles gut vermengt.
- 4. Die Pfanne abdecken und weitere 10 Minuten köcheln lassen.
- 5. 24 q (1,5 EL) Olivenöl in einer weiteren, mittelgroßen Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
- 6. Die Zwiebeln ca. 5-7 Minuten im heißen Öl braten, bis sie weich sind und zu karamellisieren beginnen.
- Das aufgetaute Redefine Beef Mince hinzufügen und unter ständigem Rühren für weitere 3-4 Minuten braten, bis das Fleisch durchgegart ist. Es ist wichtig, das Hackfleisch während dieser Zeit gut umzurühren und es "krümelig" anzubraten.
- Das süße Paprikapulver, den schwarzen Pfeffer, Baharat und Salz dazugeben und gut untermengen.
- 9. Die Pfanne von der heißen Herdplatte nehmen und die New-Meat Mischung zur Tomatensauce geben. Umrühren und bei Bedarf nachwürzen. Die Masse 5 Minuten köcheln lassen, damit die Aromen sich gemeinsam entfalten können.
- 10. Während die Bolognese köchelt, 400 g Pasta nach Packungsanleitung zubereiten.
- 11. Die Pasta abgießen, in die Bolognese-Sauce geben und alles gut vermengen. Mit zerpflückten Basilikumblättchen garnieren und servieren.
- 12. Guten Appetit!





Redefine Burger mit Avocado-Zitronen-Aufstrich und Cheddarsauce

Anzahl Portionen 2 | 75 Minuten | Schwierigkeitsgrad ● O O

ZUTATEN

2 Redefine Premium Burger, gefroren2 Roggen- und Mehrkornbrötchen

Avocado-Zitronen-Aufstrich

200 g (¾ Tasse) Avocado 10 g (2 TL) Zitronensaft Zitronenabrieb 20 g (1 ½ EL) Zitronen-Confit 2 g (½ TL) Salz Schwarzer Pfeffer, nach Belieben

Cheddarsauce

300 g (1 ¼ Tassen) geriebener Cheddar* 40 g (3 EL) Olivenöl 50 g (3 EL) Allzweckmehl 400 ml (1 ¾ Tassen) Milch** Salz und Pfeffer nach Belieben

- Um dieses Rezept vegan zu halten, eine vegane Cheddar Alternative verwenden.
- ** Um dieses Rezept vegan zu halten, Cashewmilch oder einen anderen Milchersatz auf Nussoder Pflanzenbasis verwenden

- Avocado-Zitronen-Aufstrich: Die Avocado schälen und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Die verbliebenen Zutaten, außer Salz und Pfeffer, hinzufügen. Pürieren, bis sich eine geschmeidige Masse ergibt. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Cheddarsauce*, Olivenöl in einem mittelgroßen Stieltopf bei mittlerer Hitze erhitzen. Wenn gut erhitzt, die Temperatur erhöhen und das Mehl hinzugeben. Weiterkochen und dabei stetig umrühren, bis das Mehl beginnt, am Topfboden anzusetzen. Unter ständigem Rühren langsam die Milch** zugeben und weiterkochen, bis die Sauce zu köcheln beginnt. Den geriebenen Käse hinzufügen und unter ständigem Rühren weiterkochen, bis die Sauce geschmeidig und cremig wird. Vom Herd nehmen. Die Sauce abdecken und warmhalten.
- 3. In einer Sauté- oder Bratpfanne: Ein paar Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze (170 °C) erhitzen. Den gefrorenen Redefine Burger hinzugeben und 5 Minuten in der zugedeckten Pfanne braten. Den Deckel von der Pfanne nehmen, den Burger umdrehen und weitere 9 Minuten braten, bis er vollständig durchgegart ist und eine schöne Bräunung angenommen hat. Den Burger während dieser 9 Minuten 3 Minuten wenden. Der Burger ist fertig, wenn seine Kerntemperatur 72 °C beträgt.
- 4. Auf einem Grill: Den Grill bei hoher Temperatur vorheizen (220–250 °C). Den gefrorenen Burger auf den vorgeheizten Grill geben und ihn dort insgesamt 15 Minuten lang braten. Den Burger in dieser Zeit mehrfach wenden. Der Burger ist fertig, wenn er eine schöne Bräunung angenommen hat. Seine Kerntemperatur sollte dann bei 72 °C liegen.
- Das Bun aufschneiden und die untere Hälfte auf einen Teller legen. Mit dem Avocado-Zitronen-Aufstrich bestreichen und darauf den Burger arrangieren. Die Cheddarsauce großzügig mit einem Löffel auf dem Burger verteilen und die obere Hälfte des Buns daraufsetzen.
- 6. Der Burger kann zusätzlich garniert werden. Dazu eignet sich eine Mischung aus essbaren Blüten und Microgreens (Erbsengrün, Shiso, Chrysanthemen in einem Dressing aus Picual-Olivenöl, Zitronensaft, Meersalzflocken und zerstoßenem schwarzen Pfeffer)

Redefine Kabab auf Flatbread mit Tahini-Joghurt Sauce

Anzahl Portionen 1 | 30 Minuten | Schwierigkeitsgrad ● O O

ZUTATEN

aufgetaut 1 Fladenbrot

Tahini-Joghurt

70 q (1/4 Tasse) Tahini 40 q (3 EL) Jogurt* 10 ml (2 TL) Zitronensaft 20 ml (1 EL + 1 TL) Wasser 1 g (1/16 TL) Zitronensäure Salz und Pfeffer nach Belieben

Zwiebeln in Sumak

½ mittelgroße rote Zwiebel (50 g) 5 g (1 TL) Sumak 20 ml (1 ½ EL) Essig Salz und Pfeffer nach Belieben

Verkohlte Tomaten

2 reife, mittelgroße Tomaten Olivenöl, nach Belieben Salz, nach Belieben

* Um dieses Rezept vegan zu halten, eine vegane Joghurt-Alternative verwenden.

- 500 q Redefine Lamm Kabab Mix, 1. Alle Zutaten für den Tahini-Joghurt* in einer kleinen Schüssel mischen. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Die vorbereitete Sauce in eine Quetschflasche umfüllen und beiseitestellen.
 - 2. Zwiebeln in Sumak: Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in einer kleinen Schüssel mit dem Sumak und dem Essig mischen. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Beiseitestellen. (Die Zwiebeln in Sumak können gut vorher zubereitet und bis zum Verzehr im Kühlschrank gelagert werden.)
 - 3. Verkohlte Tomaten: Die Tomaten entkernen und in 6 Stücke schneiden. Die Tomaten in eine feuerfeste Form oder auf eine feuerfeste Oberfläche legen und mit einem Flambierbrenner stark bräunen, ohne sie zu verbrennen.
 - 4. Den aufgetauten Redefine Kabab Mix portionieren und in die gewünschte Form bringen.
 - 5. In einer Sauté- oder Bratpfanne: Ein paar Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze (170 °C) erhitzen. Die Kababs hinzugeben und unter gelegentlichem Wenden ungefähr 9 Minuten braten, bis sie schön und gleichmäßig gebräunt und durchgegart sind. Das Produkt ist fertig, wenn seine Kerntemperatur 72 °C beträgt.
 - 6. Auf einem Grill: Den Grill bei hoher Temperatur vorheizen (220–250 °C). Die Kababs auf den vorgeheizten Grill geben und sie dort insgesamt 9 Minuten lang braten. Die Kababs in dieser Zeit mehrfach wenden. Die Kababs sind fertig, wenn sie eine schöne Bräunung angenommen haben und ihre Kerntemperatur 72 °C beträgt.
 - 7. Das Fladenbrot aus der Pfanne auf einen Servierteller geben und großzügig mit Tahini-Joghurt bestreichen. Die gebratenen Kababs darauf platzieren und mit den Zwiebeln in Sumak und den verkohlten Tomaten garnieren. Servieren.
 - 8. Guten Appetit!





Redefine Bratwurst mit Kartoffelpüree und Erbsen

Anzahl Portionen 2 l 45 Minuten l Schwierigkeitsgrad • O O

ZUTATEN

4 Redefine Bratwurst

850 g mittelgroße Kartoffeln 70 g junge Erbsen 50 g Frühlingszwiebeln, gehackt 60 g Butter

1/2 TL Salz

Eine Prise grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Eine Prise Chiliflocken

½ TL Paprikapulver edelsüß

- Das Kartoffelpüree zubereiten. Die Kartoffeln schälen und würfeln. In einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Das Wasser mit den Kartoffeln zum Kochen bringen. Dann die Hitzezufuhr reduzieren und das Ganze köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind und mit einer Gabel leicht eingestochen werden können.
- Die Kartoffeln abgießen und wieder in den Topf geben. Bei niedriger Hitze für wenige Minuten vorsichtig weiterkochen lassen, damit sie völlig trocken werden. Den Topf von der heißen Herdplatte nehmen und die Kartoffeln durch ein Passiergerät geben oder von Hand zerstampfen.
- 3. 30 g Butter einrühren und nach Belieben salzen. Warmhalten.
- 4. In einer Sautépfanne die verbliebenen 30 g Butter schmelzen. Pfeffer, Chili und Paprikapulver zufügen und für eine Minute anrösten.
- Die Erbsen hinzufügen und weiter braten, bis diese weich geworden sind. Die gehackten Frühlingszwiebeln untermischen, vom Herd nehmen und warm stellen.
- 6. Die Redefine Bratwürste nach Packungsanleitung zubereiten.
- 7. Die Würste auf einem Bett von Kartoffelpüree anrichten. Erbsen und Sauce mit einem Löffel darüber geben und servieren.
- 8. Guten Appetit!



Currywurst mit Pommes frites

Anzahl Portionen 2 I 60 Minuten | Schwierigkeitsgrad ● O O

ZUTATEN

Öl zum Frittieren

4 Redefine Bratwurst

850 g mittelgroße Kartoffeln,
geschält
3 EL Ketchup
1 EL Currypulver

- 1. In einer mittelgroßen Schüssel ein Eisbad vorbereiten.
- 2. Die Kartoffeln in Stäbchen schneiden und für eine halbe Stunde in das Eiswasser geben.
- 3. Einen Topf mit Wasser füllen und einen Teelöffel Salz dazugeben. Zum Kochen bringen.
- Die Kartoffeln mit einem Schaumlöffel aus dem Eiswasser entnehmen und in den Topf mit dem kochenden Wasser geben. Das Eiswasser aufbewahren.
- 5. Die Kartoffeln für 10 Minuten kochen.
- Die Kartoffeln abgießen und im Eiswasser abschrecken. Abgießen und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.
- 7. Einen Topf oder eine Fritteuse mit Öl befüllen und dieses auf 180° C erhitzen. Die gut abgetropften Kartoffeln zunächst nur für einige Minuten in das heiße Öl geben, bis sie beginnen, Farbe anzunehmen. Sie dann wieder aus dem Öl entnehmen und für 3–4 Minuten auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- 8. Die schon frittierten Pommes erneut in das heiße Öl geben und mit dem Frittieren fortfahren, bis sie eine tiefe, goldbraune Farbe angenommen haben. Aus dem Öl entnehmen, abtropfen lassen und von allen Seiten salzen.
- 9. Die Redefine Bratwürste nach Packungsanleitung zubereiten.
- Während die Würste braten, Ketchup und Currypulver in einer kleinen Schüssel mischen.
- 11. Sind die Würste gar, diese halbieren und mit den Pommes anrichten. Mit reichlich Curry Ketchup garnieren. Servieren.
- 12. Guten Appetit!



HUNGRIG AUF MEHR?

