

Presseinformation

Deftiger Grünkohl gelingt auch ohne Fleisch

Raucharomen von Red Arrow verleihen dem traditionellen Grünkohleintopf eine rauchig-würzige Note

Bremen, 23. November 2016 - Zum klassischen Grünkohlgericht wird traditionell eigentlich viel Fleisch gereicht: Durch Kassler, Bauchspeck und Kochwurst erhält der Grünkohl seine beliebte deftige Note. Mit Raucharomen gelingt das Winteressen nun aber auch ganz vegetarisch und genauso lecker. Ob als Rauchsatz oder flüssig als Öl - die verschiedenen Gewürze von Red Arrow lassen sich individuell dosieren und verleihen Eintöpfen und Suppen das ganz besonders rauchige Etwas.

Red Arrow ist der international führende Hersteller von Raucharomen. Viele der Produkte werden ohne tierische Zutaten hergestellt und bieten so in der vegetarischen und veganen Küche eine clevere Alternative zu Würznoten aus Fleisch- und Wursteinlage. Bereits kleine Mengen der Gewürze von Red Arrow machen Eintöpfe, Suppen und Gemüsevariationen zu einem besonderen Geschmackserlebnis: Während das Rauchsatz mit seiner intensiven Rauchnote Gerichte wie traditionellen Grünkohl verfeinert, sorgt Geräucherter Pfeffer für eine pikant-rauchige Schärfe. Für alle, die trotzdem nicht auf den typischen Fleischgeschmack verzichten möchten, eignet sich das Schinkenpulver von Red Arrow. Für dessen Herstellung wird edler gepökelter und geräucherter Abraham Rohschinken fein vermahlen. Durch den Mahlprozess verfügt das Würzmittel über eine besonders feine Struktur und lässt sich optimal dosieren.

Patentiertes Herstellungsverfahren

Mit Hilfe eines eigens von Red Arrow entwickelten, patentierten Verfahrens werden die Produkte aus gereinigtem Rauch hergestellt. Zunächst werden dafür Sägespäne in einem Raucherzeuger unter Ausschluss von Sauerstoff erhitzt. Anschließend wird der dabei entstehende Rauch in Trinkwasser auskondensiert. Das so gewonnene Kondensat wird schließlich in einem mehrstufigen Filterverfahren von gesundheitsgefährdenden Stoffen wie Teer, Asche und polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAKs) gereinigt.

Alle genannten Produkte – und viele weitere – finden Sie im Webshop von Red Arrow unter www.redarrowshop24.com. Wer neugierig geworden ist, findet im Anschluss das Rezept für den Red Arrow Grünkohleintopf mit Rauchnote.

Red Arrow: Rezepte für Raucharomen

Grünkohleintopf mit Rauchnote

(für 4 Personen)

Zutaten

50 ml Öl
100 g Butter
1 große Zwiebel
1 kg frischer Grünkohl
300-600 ml Gemüsebrühe
50 g Hafergrütze
1 Prise Piment
1 Prise Muskat
1 EL Senf
2 EL Senfkörner
3 Prisen Red Arrow Rauchsatz
1 Prise Red Arrow Geräucherter Pfeffer

Zubereitung

Öl und Butter in den Topf geben. Die Zwiebel würfeln und im Topf anschwitzen. Den Grünkohl hinzufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Anschließend die Hafergrütze hinzugeben und alles 30 Minuten köcheln lassen. Danach den Eintopf mit den Gewürzen und Senf nach Geschmack würzen. Zum Schluss mit Geräuchertem Pfeffer und Rauchsatz abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Salz nachwürzen.

Über Red Arrow:

Red Arrow wurde 1960 von Dr. Clifford Hollenbeck gegründet, der sich ein neues Verfahren zur Herstellung von aus Rauchkondensaten erzeugten Raucharomen patentieren ließ. Heute ist Red Arrow Marktführer auf dem Gebiet der Räuchertechnologie und der führende Hersteller mit einem breiten Angebot an Räucheranwendungen. Neben Raucharomen bietet das Unternehmen Grill- und Röstaromen sowie Bräunungsprodukte und geräucherte Gewürze und Zutaten an. Red Arrow ist heute in über 100 Ländern weltweit vertreten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.red-arrow-deutschland.de.

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten. Achtung, Copyright: Fotos nur mit Quellenangabe und mit diesem Thema.

Kontaktdaten Red Arrow:

Red Arrow Handels-GmbH
Karl Bärwinkel
Verkaufsleiter
Hannah-Kunath-Str. 25
28199 Bremen
Telefon: +49 421 596 570
E-Mail: info@red-arrow-deutschland.de
Web: www.red-arrow-deutschland.de
Webshop: www.redarrowshop24.com

Pressekontakt:

crossrelations brandworks GmbH (GPRA)
Oeder Weg 7-9 (HH)
60318 Frankfurt
Telefon: +49-69 596 742 38
E-Mail: xenia.herrmann@crossrelations.de