

Presseinformation

Kürbissuppe – mit feiner Rauchnote einfach überraschend Mit Rauchsalz und -pfeffer von Red Arrow zeigt sich der Herbstklassiker von einer neuen Seite

Bremen, 03. November 2016 – Vitaminreiche Möhren, scharfer Ingwer und aromatischer Kürbis – im nass-kalten Herbst ist der wärmende Suppenklassiker immer ein willkommenes Abendessen. Für etwas Abwechslung im Suppenteller genügt es schon wenige Zutaten auszutauschen – so schaffen ein säuerlicher Apfel und die feinen Raucharomen von Red Arrow ein völlig neues Geschmackserlebnis. Und das sowohl gesundheitsbewusst als auch ohne tierische Inhaltsstoffe.

Herbstzeit ist Kürbiszeit! Nicht nur in Form von grimmig dreinschauenden Gesichtern, die in das orangene Gemüse geschnitzt werden: Auch auf dem Teller erfreut es sich großer Beliebtheit, verspricht es an kalten Tagen doch wohlthuende Wärme und gesunde Sättigung. Verfeinert mit Curry, Ingwer, Kokos oder Chilli ist das einfache Grundrezept leicht wandelbar. Aber auch Raucharomen von Red Arrow geben dem Klassiker eine abwechslungsreiche Geschmacksnote: Diese gewinnt der Marktführer auf dem Gebiet der Räuchertechnologie, der auch führender Hersteller von Raucharomen ist, mit einem patentierten Verfahren aus gereinigtem Rauch. Dabei verglimmen unbehandelte Sägespäne unter kontrollierten Bedingungen und unter Ausschluss von Sauerstoff in einem Raucherzeuger. Die Rauchgase werden in Trinkwasser auskondensiert und in einem anschließenden Filterverfahren von unerwünschten Bestandteilen wie Asche, Teer und polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) gesäubert. Das ermöglicht unbeschwerten Genuss und bringt aromatische Vielfalt in die Küche – denn das so gewonnene Raucharoma kann als Rauchsalz und -pfeffer in die Suppe gestreut werden. Ambitionierte Hobbyköche verfeinern ihre Gerichte mit etwas Hickory Rauchöl – bereits wenige Tropfen davon reichen aus, um einem Rezept eine überraschend neue Note zu geben.

Für eine gesundheitsbewusste Ernährung

Denkbar einfach unterstützen die Raucharomen von Red Arrow auch eine fettarme Ernährungsweise: Sorgen allgemein ausgelassener Speck oder scharf angebratenes Fleisch für das gewünschte deftig-rauchige Aroma in Suppen, kann es ohne Zugabe von Fett durch das geräucherte Schinkenpulver ersetzt werden. Wird auf eine

vegetarische bzw. vegane Ernährung geachtet, kann die Geräucherte Spanische Paprika von Red Arrow zum Einsatz kommen: Bereits wenige Gramm des Gewürzpulvers verleihen Suppen, Saucen und Co. ganz ohne tierische Inhaltsstoffe ein neues Aroma.

Red Arrow bietet diese und weitere Rauchgewürze über www.redarrowshop24.com im Webshop an. Wer auf den Geschmack gekommen ist, ist eingeladen, die nachstehende, fruchtig-rauchige Kürbissuppe nachzukochen.

Red Arrow: Rezepte für Raucharomen

Apfel-Kürbis-Suppe mit Croûtons

(für 4 Personen)

Zutaten:

100 g Zwiebeln

400 g Hokkaidokürbis

1 Apfel (ca. 100 g)

500 g Butter

½ TL Curry

½ TL Kurkuma

200 g Kokosmilch

200 g Sahne

300 ml Milch

100 ml Apfelsaft

Salz, Pfeffer, Muskat

Red Arrow Rauchsatz und -pfeffer, je nach gewünschtem Rauchgeschmack

2 Scheiben Toastbrot

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Kürbis waschen, entkernen und ebenfalls würfeln. Den Apfel waschen, entkernen und klein schneiden. Die Zwiebeln in Butter anschwitzen, Apfel und Kürbis dazugeben. Mit Curry und Kurkuma bestäuben, kurz braten und mit Kokosmilch, Sahne, Milch und Apfelsaft auffüllen. Alles bei kleiner Hitze köcheln lassen bis der Kürbis weich ist. Die Suppe pürieren

und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Rauchsatz und -pfeffer abschmecken.

Croûtons:

Von zwei Scheiben Toastbrot die Rinde abschneiden, den Rest in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden und in der Pfanne goldgelb anrösten. Mit kleinen Butterflocken (50 g) belegen und die Butterflocken schmelzen lassen. Die Croûtons mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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