



Gebackene Hühnernuggets mit Kokosflocken,

Afrika-Dip und Curry-Mango-Dressing

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Gebackene Hühnernuggets mit Kokosflocken

800 g Hühnerbrust ohne Haut, 100 g Semmelbrösel,
100 g Kokosflocken, 150 g Mehl, 3 Eier, Öl zum Backen

WIBERG Produkte: Curry Orange, Ursalz pur fein

Gebackene Hühnernuggets mit Kokosflocken

Hühnerbrust in gefällige Stücke schneiden, mit Curry Orange und Ursalz kräftig würzen. Brösel mit Kokosflocken vermischen. Hühnerstücke mit Mehl, Ei und Kokos-Brösel panieren und in Öl knusprig backen.

Afrika-Dip

200 g Topfen/Quark, 100 g Sauerrahm/saure Sahne

WIBERG Produkte: Erdnuss-Öl, Afrika Gewürzsalz, Ursalz pur fein

Afrika-Dip

Topfen/Quark mit Sauerrahm/saurer Sahne sowie Erdnuss-Öl verrühren. Mit Afrika und Ursalz abschmecken und einige Minuten ziehen lassen.

Curry-Mango-Dressing

45 ml Kokosmilch

WIBERG Produkte: 75 ml BASIC Wok Sauce Curry,
60 ml AcetoPlus Mango, 15 ml Erdnuss-Öl, Ursalz pur fein

Curry-Mango-Dressing

Zutaten zu einem cremigen Dressing mixen und bis zum Gebrauch kühl lagern.

Garnitur

frische Blattsalate, Sprossen und
Mango in Würfel geschnitten

WIBERG®

www.wiberg.eu  



Gebratene Marrakesch-Garnele mit Shiitake-Pilzen

und süß saurem Glasnudelsalat

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Gebratene Marrakesch-Garnele

10 Riesengarnelen ohne Schale

WIBERG Produkte: Sesam-Öl, Marrakesch Gewürzzubereitung

Gebratene Marrakesch-Garnele

Garnelen vom Darm befreien und in Sesam-Öl glasig braten. Vor dem Servieren mit Marrakesch kräftig abschmecken.

Süß Saurer Glasnudelsalat

250 g Glasnudeln, ½ rote Paprika in Streifen geschnitten, ½ gelbe Paprika in Streifen geschnitten, ½ grüne Paprika in Streifen geschnitten, 50 g Sprossen

WIBERG Produkte: 40 g Shiitake-Streifen, 200 ml BASIC Wok Sauce Süß Sauer, Würzsauce N° 1, Knoblauch Granulat, Meersalz Flocken, Sesam-Öl

Süß Saurer Glasnudelsalat

Glasnudeln sowie Shiitake-Streifen getrennt voneinander in heißem Wasser ca. 30 Minuten einweichen. Anschließend beide abseihen und mit Paprika-Streifen sowie Wok Sauce Süß Sauer vermengen. Mit Würzsauce N° 1, Knoblauch Granulat, Meersalz Flocken und Sesam-Öl würzig abschmecken und einige Stunden marinieren. Vor dem Servieren die frischen Sprossen untermischen.

Garnitur

frische Kresse, Würzsauce N° 1

WIBERG®

www.wiberg.eu  



Lachsfilet Teriyaki-Style mit Karotten-Ingwerpüree

und Udon-Nudeln „Curry Orange“

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Lachsfilet Teriyaki-Style

1,2 kg Lachsfilet ohne Haut küchenfertig

WIBERG Produkte: Fisch Del Mare, BASIC Wok Sauce Teriyaki

Lachsfilet Teriyaki-Style

Lachsfilet mit Fisch Del Mare würzen und Wok Sauce Teriyaki bepinseln. Im Backrohr bei 190 °C einige Minuten saftig braten.

Karotten-Ingwerpüree

1 kg Karotten geschält

WIBERG Produkte: Ursalz pur fein, Vanille Gourmet gemahlen, Ingwer, Macadamianuss-Öl

Karotten-Ingwerpüree

Karotten in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser weich kochen. Wasser abgießen und mit Vanille, Ingwer sowie Macadamianuss-Öl abschmecken und fein pürieren.

Udon-Nudeln „Curry-Orange“

500 g Udon-Nudeln, 100 g Karotten in Streifen geschnitten

WIBERG Produkte: AcetoPlus Mango, Macadamianuss-Öl, Curry Orange, Meersalz Flocken

Udon-Nudeln „Curry-Orange“

AcetoPlus Mango mit Macadamianuss-Öl verrühren und mit Curry Orange sowie Meersalz Flocken abschmecken. Udon-Nudeln sowie Karottenstreifen in Salzwasser kochen und in der Mango-Macadamianuss-Emulsion schwenken.

Garnitur

Pak Choi und Buchenpilze

WIBERG®

www.wiberg.eu  



Thai Chilli-Wings mit gegrillter Ananas

und Fried Rice „Purpur“

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Thai Chilli-Wings mit gegrillter Ananas

20 Hühnerflügel, 10 Scheiben Ananas

WIBERG Produkte: Wok Sauce Thai Chilli, Thai Seven Spices Gewürzzubereitung, Erdnuss-Öl

Thai Chilli-Wings mit gegrillter Ananas

Hühnerflügel mit Wok Sauce Thai Chilli, Thai Seven Spices und Erdnuss-Öl einige Stunden marinieren und anschließend im Backrohr bei 165 °C knusprig braten. Vor dem Servieren erneut mit Wok Sauce Thai Chilli glasieren. Ananasscheiben in einer Grillpfanne von beiden Seiten braten und zum Schluss mit Thai Seven Spices sowie Erdnuss-Öl abschmecken.

Fried Rice „Purpur“

200 g Karotten in Scheiben geschnitten, 200 g Erbsenschoten, 800 g Basmatireis gekocht, 4 Eier, 100 g Sprossen

WIBERG Produkte: Erdnuss-Öl, Curry Purpur, Ursalz pur fein

Fried Rice „Purpur“

Karotten in Erdnuss-Öl anschwitzen. Erbsenschoten sowie Basmatireis zugeben und für einige Minuten mitbraten. Die Eier verquirlen und zur Reis-Gemüsemischung gießen und stocken lassen. Mit Curry Purpur und Ursalz abschmecken. Vor dem Servieren die Sprossen untermischen.

Garnitur

frisches Basilikum

WIBERG®

www.wiberg.eu  