

DIE RICHTIGE WÜRZE



„Swing“ Kräutermühle
Deckel Walnuss Artikel-
Nummer: 0071V
47,90 €



„Swing“ Kräuterschale
Deckel Walnuss Artikel-
Nummer: 0072 V
47,95 €



„Swing“ Kräutermühle
Deckel Esche mattschwarz
Artikel-Nummer: 0071 BS
47,95 €



„Swing“ Kräuterschale
Deckel Esche mattschwarz
Artikel-Nummer: 0072 BS
VK: 47,95 €

Die Gewürzmühlen der schwedischen Manufaktur Skeppshult sorgen bei Ihren Gerichten für die richtige und ausgewogene Würze. Sie eignen sich perfekt für trockene Gewürze wie Pfeffer, Estragon, Rosmarin und getrocknete Chilischoten. Innerhalb kurzer Zeit können durch einfaches Vor- und Zurückdrehen des oberen Mahlkegelstumpfes, sehr effizient und mit hohem Wirkungsgrad, selbst harte Gewürze auf den gewünschten Mahlgrad zerkleinert werden.

Durch das frische Mahlen von trockenen Kräutern und Gewürzen kommen die Aromen eindrucksvoll zur Geltung und verfeinern so Ihre Speisen und setzen neue Akzente. Der innenliegende Hohlraum der Gewürzmühle kann zur Aufbewahrung von noch nicht oder schon gemahlten Gewürzen verwendet werden. Die „Swing“-Mühlen sind in unterschiedlichen Holzdeckelvarianten und Größen erhältlich.

ANGEBOTE

HERBST/WINTER



Bratpfanne mit edlem Esche-Holzgriff schwarz-matt
Artikel-Nummer: 0240 TS

Statt: 115,00 €

Nur: 89,95 €*
*Angebot ist nur begrenzt verfügbar und gilt nur solange der Vorrat reicht.



Servierpfanne mit edlem Esche-Holzgriff schwarz-matt
Artikel-Nummer: 0285 TS

Statt: 150,00 €

Nur: 119,00 €*
*Angebot ist nur begrenzt verfügbar und gilt nur solange der Vorrat reicht.



KONTAKT

Swedishclassics Deutschland GmbH
Burgstrasse 1
30900 Wedemark
Tel.: +49 5130 960 4 960
Email: info@swedishclassics.de
www.swedishclassics.de

SO ISST DIE WELT ZU ABEND

Gültigkeit: 01.07.2021 – 31.12.2021

INDIEN



Grünkohl-Saag mit Panir und Tomaten

ZUTATEN:

500 g Grünkohl	2 grüne Chilischoten, gehackt	1/2 TL gemahlene Kurkuma
450 g Panir (indischer Käse) 2	400 ml gehackte Tomaten	1 1/2 TL Salz Rapsöl
Zwiebeln, fein gehackt	1 1/2 TL gemahlener Koriander	1 TL brauner Reissirup
1 Stück Ingwer (2 cm)	1 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 Dose Kokosmilch (400 ml)
gerieben 4 Knoblauchzehen, zerdrückt		

Die Grünkohlblätter von den Stängeln streifen und grob hacken, dann im Mixer grob zerkleinern, falls nötig portionsweise mixen. Den gehackten Grünkohl in eine Schüssel füllen und beiseitestellen. Den Panir in ca. 2 cm große Würfel schneiden. 2 EL Öl in einer Skeppshultpfanne erhitzen und darin die Panirwürfel bei mittlerer Hitze einige Minuten von allen Seiten goldbraun braten. Auf einem Teller ebenfalls beiseitestellen. In derselben Pfanne noch 2 EL Öl erhitzen und die Zwiebeln zugeben. Diese bei ebenfalls bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten, bis sie weich und süß sind. Ingwer, Knoblauch und Chilischoten zugeben und weitere 5 Minuten mitbraten. Dann die

Tomaten zugeben und unter gelegentlichem Rühren 8 Minuten köcheln lassen, bis alles zu einer Paste eingedickt ist. Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Salz und Reissirup sorgfältig unterrühren. Den Grünkohl zugeben und umrühren. Dann die Kokosmilch zugeben und 15 Minuten köcheln lassen.



SERVIERPFANNE
Traditional/ Walnuss
Artikel-Nummer: 0285 V
155,00 €

DÄNEMARK



Linsebällchen mit Tomatensauce

ZUTATEN:

200 g rote Linsen	1 rote Zwiebel
400 ml Gemüsebrühe	3 EL Rapsöl
10 g getrocknete Steinpilze	400 g
Räuchertofu	Tomatenstücke Salz
50 g feine Haferflocken	Pfeffer

Die Linsen, Brühe und Pilze in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze in ca. 7 Minuten bissfest gar werden lassen. Inzwischen den Tofu in grobe Stücke schneiden. Diese dann mit den Linsen samt Garsud zu einer cremigen Masse pürieren, z.B. mit einem Pürrierstab. Danach die Haferflocken unterrühren und die Masse ca. 10 Minuten quellen lassen. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Jetzt aus der Linsenmasse mit feuchten Händen ca 16 walnussgroße Bällchen formen. In der Servierpfanne von Skeppshult 2 EL Öl erhitzen und die Bällchen darin bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten rundum goldbraun braten und aus der Pfanne nehmen. Nun die Zwiebeln im restlichen Öl

(1 EL) für ca. 2 Minuten anschwitzen. Die Tomatenstücke, Wacholder, Salz und Pfeffer zugeben und die Sauce aufkochen und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Nun die Linsebällchen unterheben, nochmal kurz erwärmen und mit Petersilie bestreut servieren.



SERVIERPFANNE
Professional
Artikel-Nummer: 0250
129,00 €

PERU



Lomo saltado

ZUTATEN:

800 g Roastbeef	1 rote Chilischote	etwas Kresse
1 Bund Koriandergrün	2 EL Walnussöl (Pflanzenöl)	Saft von 1 Zitrone
4 rote Zwiebeln	20 ml Pisco	
1 Bund Frühlingszwiebeln	30 ml Aceto Balsamico	
1 Knoblauchzehe	50 ml Sojasauce	

Das Roastbeef in mundgerechte Streifen schneiden. Die Korianderblättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen scheiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in feine Ringe schneiden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfiletstreifen darin bei starker Hitze rundherum scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebelstreifen in die Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze 2-3 Minuten braten, bis sie beginnen braun zu werden. Die Rinderfiletstreifen mit Frühlingszwiebel-

ringen, gehacktem Knoblauch und Chilischeiben in die Pfanne geben und alles 1 Minute schwenken. Mit Pisco und Balsamico-Essig ablöschen. Alles mit dem gehackten Koriander und der Kresse bestreuen, mischen und mit dem Zitronensaft abschmecken. Dazu passt Reis oder Kartoffelspalten.



BRATPFANNE
Traditional/ Walnuss
Artikel-Nummer: 0280 V
145,00 €

CHINA



Dim Sum mit Fleisch, Garnelen und Pilzen

ZUTATEN:

250 g Schweinehackfleisch	50 g Wasserkastanien (nach Wahl)	1 TL Sake
100 g rohe Garnelen, geschält	1 1/2 EL frischer Ingwer, gerieben	24 Wantan-Teigblätter
3 getrocknete oder frische Shiita-kepilze	1 1/2 EL helle Saujasauce	
1 Frühlingszwiebel	1 1/2 EL Sesamöl	
	1 TL Mirin (japan. Reiswein)	

Zu Beginn die Garnelen hacken und mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die getrockneten Shiitakepilze 5 Minuten in kochend heißem Wasser einweichen, gut abtropfen lassen. Die Stiele der Pilze entfernen und nur die Hüte in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln fein schneiden und gegebenenfalls die Wasserkastanien fein hacken. Nun alles zusammen mit Ingwer, Sojasauce, Reiswein, Sake und Sesamöl vermischen. Jeweils 1 gehäuften Teelöffel der Füllung in die Mitte eines Wantanblattes geben, die Teigränder anfeuchten, nach oben zusammenschlagen und ringsum am Rand leicht festdrücken. Einen Dampfkorb mit Backpapier aus-

legen und mit einem Metallspieß einige Löcher in das Papier stechen. Die Dim Sum in den Dampfkorb setzen und zugedeckt in einem Topf oder Wok über siedend heißem Wasser 5-10 Minuten dämpfen, bis das Fleisch gar ist.



BRATPFANNE NOIR
Artikel-Nummer: 8128
225,00 €