

SOUP IT YOURSELF

CONCEPTS

GET INSPIRED BY
BRESULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

KITCHEN ESSENTIALS PILZMISCHUNG

Diese kühlfrische Pilzmischung besteht aus verschiedenen Pilzen wie Austernpilze, Shiitakes und Steinpilze und ist mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie gewürzt. In der klassischen Küche ist diese Melange besser bekannt als Duxelles und das Fleischgericht "Beef Wellington" wird häufig hiermit zubereitet. Diese Pilzmischung besteht aus mehreren Zutaten und gibt dem Gericht sofort Geschmack und ist äußerst zeitsparend. Durch seine Vielseitigkeit im Gebrauch ist diese kühlfrische Pilzmischung die ideale Basis für Suppen und Saucen.



450 G

ART.-NR. 223147

CHAMPIGNONSUPPE 2L

ZUTATEN

- 7,5 dl starke Hühnerbouillon
- 7,5 dl Kochsahne
- 100 g kalte Butter, gewürfelt
- 100 g Bresc Schalotten, gehackt
- 30 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 450 Bresc Pilzmischung
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Anschmoren
- 2 EL Petersilie, gehackt
- eventuell verschiedene Pilze zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch und die Schalotten in etwas Öl mit der Pilzmischung dünsten. Alles mit der Hühnerbouillon und der Kochsahne ablöschen und zum Kochen bringen. Mit der kalten Butter montieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit gehackter Petersilie und Pilzen garnieren.



TOM KHA GAI SUPPE 11

ZUTATEN

- 2 Hähnchenfilets
- 4 dl Kokosmilch
- 6 dl Hühnerbrühe
- 1,5 EL Bresc Zitronengraspüree
- 1/2 EL Bresc WOK-Chili
- 10 Limettenblätter
- 1/2 EL Bresc WOK-Knoblauch
- 1,5 EL Bresc Ingwerpüree
- 1 Zwiebel, geschnippelt
- Öl zum Anschwitzen
- Fischfond

ZUBEREITUNG

Die Hähnchenfilets in Streifen schneiden.

Die Zwiebel dünsten und Hähnchenfilets, Zitronengras, Limettenblätter, Ingwer, WOK-Chili und WOK-Knoblauch zufügen und zusammen schmoren. Mit der Hühnerbrühe ablöschen. Zum Kochen bringen, Kokosmilch hinzugeben und die Suppe jetzt eine halbe Stunde bei schwacher Hitze leicht kochen. Die Limettenblätter aus der Suppe nehmen, die Suppe pürieren und mit Fischfond nach Geschmack würzen.



EUROPÄISCHER KNOBLAUCH

In Bezug auf den Geschmack zwei sehr gegensätzliche Sorten Knoblauch, jedoch beide mit einzigartigen Eigenschaften. Der pure, milde Geschmack der niederländischen Variante und der feurige, kräftige Geschmack des spanischen Knoblauchs. Beide als Püree bequem in allerlei Speisen einfach zu verarbeiten. Daher ein ausgezeichnetes Gewürz für Suppen.



BEEMSTER KNOBLAUCHPÜREE

Ein Vermächtnis aus unserem nordholländischen Beemster. Einzigartig an dieser Knolle ist, dass sie sofort nach der Ernte zu einem geschmeidigen Püree mit einer feinen Struktur verarbeitet wird. Sehr gut geeignet als Gewürz in Suppen, Saucen und Espumas.

AJO DE ANDALUCÍA

Dieser feurige spanische Knoblauch hat die Aufgabe, einen deutlich scharfen Akzent zu setzen. Das Püree hat einen sehr ausgeprägten, starken Geschmack und ist somit gravierend in jedem Gericht anwesend, in dem der Knoblauchgeschmack, wie zum Beispiel in der Suppe Ajo blanco, vorhanden sein darf.



ART. -NR. 110157

825G



ART. -NR. 110152



Diese kühlfrischen Gewürze sind in Sonnenblumenöl eingelegte WOK-Zutaten und ready-to-use. Die reinen Aromen dieser Basiszutaten sind sehr kräftig im Geschmack, sodass keine zusätzlichen Gewürze nötig sind. Diese Serie ist speziell für Schnellkochgerichte entwickelt, um asiatische Gerichte zu kreieren. Durch die Kombination der warmen, frischen und würzigen Aromen ergänzen sich diese drei Produkte untereinander und sind darum die ideale Basis für jedes authentische Wok-Gericht.



WOKKEN



WOK-INGWER

Eine Mischung aus gehacktem Ingwer, Zitronengras und Limettenblatt in Öl. Die Kombination dieser Aromen geben jedem Gericht eine frische, würzige Note und wurde zusammen mit dem Wok-Look und dem Wok-Chili für die asiatische Küche entwickelt. Gerade wegen seiner Frische eignet sich diese Gewürzmischung auch für Fischgerichte.

WOK-KNOBLAUCH

Die bekannten Gewürze in Nudelgerichten. Knoblauch gehackt, mit grob gehacktem frischem Chili und Frühlingslauch in Sonnenblumenöl. Speziell entwickelt für die asiatischen Schnellkochgerichte und zusammen mit dem Wok-Ingwer und dem Wok-Chili die ideale Basis für Wok-Gerichte.

WOK-CHILI

Frische rote und grüne Chilis, grob gehackt in Öl. Mittlere Schärfe und ready-to-use. Das kulinarische Gewürz in Schnellkochgerichten wie WOK-Nudeln und als extra Würze in Marinaden. Zusammen mit dem Wok-Ingwer und dem WOK-Knoblauch die Basis eines jeden asiatischen Gerichtes.

450G ↗



THAILÄNDISCHE KÜCHE

Drei verschiedene Currys, jeder mit einer eigenen Schärfe und einem eigenen würzigen Geschmack. Diese Currys bestehen aus authentischen Zutaten der thailändischen Küche wie Ingwer, Kurkuma, Galgant, Pfeffer, Koriander und natürlich Knoblauch. Entwickelt nicht nur für die einfache Zubereitung von Currys sondern auch als Gewürz in Currysuppen. Im Handumdrehen sind die Geschmäcker der asiatischen Küche bereitet.



ART. -NR. 261145

450 G

ART. -NR. 261147



ART. -NR. 261148

THAI YELLOW CURRY

Der kühlfrische Thai yellow curry ist die mildeste Gewürzmischung aus Thailand. Auf einer Skala von eins bis drei Chilis, erreicht dieser den ersten Chili. Diese Melange macht seinem Namen alle Ehre und gibt jedem Gericht eine schöne gelbe Farbe. Mit den bekannten Aromen von Kurkuma, Kreuzkümmel, Galgant (Laos) und Knoblauch ist das Thai yellow für Gemüse-Curry oder Krusten- und Schalentiere sehr gut geeignet.

THAI RED CURRY

Der Curry ist mild bis würzig und enthält die authentischen Zutaten des Thai red curry. Auf einer Skala von eins bis drei Chilis wird diese Variante mit zwei Chilis bewertet. Die Kombination aus rotem Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Frühlingszwiebeln geben dieser Currypaste seinen vollen Geschmack und ist damit breit einsetzbar. Mit einem Schuss Kokosmilch und einem Löffel Joghurt wird der Geschmack dieses Currys unterstrichen.

THAI GREEN CURRY

Der kühlfrische Thai green curry ist eine frische, würzige Mischung. Die Würze dieses Currys übertrifft den Thai red curry. Auf einer Skala von eins bis drei Chilis erhält diese Variante drei Chilis. Die kühlfrische Kräutermischung besteht aus Zitronengras, Chilis, Koriander, Ingwer und Knoblauch. Sehr gut geeignet als Gewürzakzent in Suppen und Saucen. Der Thai green curry ist ready-to-use und übernimmt viele Vorbereitungsarbeiten.

MAGHREB



ART. -NR. 233147



ART. -NR. 233147



ART. -NR. 233147

450 G ↗

Dieses Gewürz aus der nordafrikanischen Küche ist durch die Fülle an Kräutern und Gewürzen vielseitig einsetzbar, besonders schmackhaft in Suppen. Typische Zutaten, die häufig verwendet werden sind Zimt, Safran, Kreuzkümmel und Koriander. Diese Küche ist für seine würzigen, vollmundigen Aromen bekannt. Sehr geeignet für die Zubereitung von Suppen wie zum Beispiel eine würzige Harira Suppe.

RAS EL HANOUT

Die bekannte Kräutermischung aus der marokkanischen Küche. Ras el hanout bedeutet "das Beste aus dem Geschäft" und ist für die Zubereitung von Lammgerichten, Couscous und Eintöpfen (Tajine) zu empfehlen. Die Gewürzmischung besteht aus vielen Kräutern und Gewürzen wie Chili, Zimt, Ingwer, Kümmel, Koriander, Knoblauch, Kardamom und Gewürznelken. Ras el hanout ist kühlfrisch, direkt zu gebrauchen und verleiht dem Gericht oder den Zutaten sofort Geschmack.

HARISSA

Das pikante Gewürz aus der arabischen Küche. Der Ursprung dieser Kräutermischung befindet sich in Tunesien und ist als Gewürz, neben Fleisch- und Gemüsegerichten, weit verbreitet. Harissa ist eine Mischung aus Chili, Knoblauch, Kümmel, Koriander, Tomaten und Paprika und hat einen frischen, mild würzigen Geschmack.

COUSCOUS SPICE MIX

Eine einzigartige Kräutermischung, die entwickelt wurde, um speziell Couscous einfach zu würzen. Die Gewürzmischung enthält viele bekannte Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Kümmel, Zimt, Minze, Olivenöl und Zitronensaft. Ein perfektes Gewürz für Tajine-Gerichte mit Fleisch und scharfe Saucen.

MAROKKANISCHE HARIRA 2,5l

ZUTATEN

- 450 g Lammfleisch (Nacken oder Keule)
- 100 g Bresc Ras el hanout
- 1 El Bresc Harissa
- 100 g Bresc Couscous spice mix
- Öl zum Anschwitzen
- 90 g Staudensellerie
- 1 weiße Zwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 25 g Koriander, gehackt
- 400 g Tomaten, gewürfelt
- 1,5 l Wasser
- 150 g grüne Linsen
- 130 g Kichererbsen
- 2 Eier, verquirlt
- Saft einer Zitrone

ZUBEREITUNG

In einer großen Pfanne in etwas Öl das Lamm, den Staudensellerie, Zwiebeln und Koriander bei schwacher Hitze 5 Minuten anbraten und regelmäßig rühren. Jetzt Harissa und Ras el hanout zufügen. Die Tomatenwürfel vom Saft trennen, den Saft bewahren und die Tomatenwürfel unterrühren. 15 Minuten köcheln. Den Tomatensaft mit dem Wasser, dem Couscous spice mix in die Pfanne geben und die Linsen hinzufügen. Zum Kochen bringen und die Hitze reduzieren. Die Suppe für 2 Stunden abgedeckt köcheln lassen. Zum Schluss die Kichererbsen und den Zitronensaft einrühren und weitere 10 Minuten kochen. Die verquirlten Eier dazugeben und noch 1 Minute kochen.