



Asiatische Verführung



ASIA MADE IN AUSTRIA

Trendküche für Fortgeschrittene

AUS DEM WOK-LAND DES LÄCHELNS: DIE PREMIUM WOK SAUCEN VON RAPS
ECHT FERNÖSTLICH: DIE RAPS ASIA-MISCHUNGEN
ZUM SELBERMISCHEN FÜR INDIVIDUALISTEN: DIE RAPS ROHGEWÜRZE

WOK SAUCEN

Die Wertschöpfungsturbos



Typisches Wok-Gericht aus Gemüse und Fleisch Ihrer Wahl

Zutaten:

- $\frac{2}{3}$ Wok-Gemüse
- $\frac{1}{3}$ Fleisch Ihrer Wahl
- ca. 15 % **RAPS WOK SAUCE** Ihrer Wahl

Zubereitung:

Fleisch mit **ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL (Art.-Nr. 62479)** würzen und kurz anbraten, Gemüse zugeben, **RAPS WOK SAUCE** begeben, nach Bedarf mit **RAPS HÜHNER-BOUILLON (Art.-Nr. 62002)** aufgießen und auf gewünschte Konsistenz einreduzieren.

Weitere Zutaten nach Geschmack:

Limettensaft, Ingwerstreifen, Korianderblätter, Sesam, Cashewkerne, **CHILIFÄDEN (Art.-Nr. 62227)**, **CHILIS GESCHROTET (Art.-Nr. 62177)**



Die sieben Schätze des Geschmacks: RAPS hat das asiatische Wok Saucen Geheimnis.

Jeder Küchenchef weiß um die große Wertschöpfung bei Gerichten aus dem Wok. Fleisch oder Meeresfrüchte anbraten, Gemüse zugeben, mit **RAPS WOK SAUCE** würzen – fertig.

Das Ganze dauert keine fünf Minuten und lässt sich in unzähligen Variationen mit Fleisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Reis und Nudeln zubereiten.

Was für das gesamte RAPS Küchenprogramm gilt, gilt natürlich auch für unser asiatisches Saucenprogramm: Der authentische Geschmack ist elementarer Bestandteil unserer Produktphilosophie. Und das bei allen sieben **WOK SAUCEN** und der **OSOYO-SOJASAUCE**.

Green Pepper-Cranberry Chutney

Zutaten für 10 Personen (ca. 500 g Chutney):

- 250 g **WOK SAUCE INGWER-ANANAS (ART.-NR. 62448)**
- 20 ml **ROTWEINESSIG MIT ECHALOTTEN (ART.-NR. 62391)**
- etwas **ERDNUSSÖL GERÖSTET (ART.-NR. 62417)**
- 100 g Zwiebelwürfel, fein gehackt
- 15 g frischer Ingwer, fein geschnitten
- 5 g **KNOBLAUCHGRANULAT (ART.-NR. 62191)**
- 100 g getrocknete Cranberries
- 100 g Äpfel brunoise
- 100 ml Apfelsaft
- etwas **GREEN PEPPER (Art.-Nr. 62661)**

Zubereitung: Zwiebeln in **ERDNUSSÖL** glasig anschwitzen, den Ingwer, die Apfelwürfel und das **KNOBLAUCHGRANULAT** dazugeben und mit Apfelsaft aufgießen. Den **ROTWEINESSIG MIT ECHALOTTEN** und **WOK SAUCE INGWER-ANANAS** dazugeben und 5 Minuten aufkochen lassen. Die getrockneten Cranberries dazugeben und mit etwas **GREEN PEPPER** pikant abschmecken und weitere 5 Minuten einkochen, warm in Gläser abfüllen und verschließen.

TIPP: Statt Cranberries kann man auch getrocknete Sauerkirschen verwenden.

Die Vorteile auf einen Blick

- **Perfekter Geschmack und hervorragendes Mundgefühl**
- **Große Auswahl, gute Kombinierbarkeit**
- **Wirtschaftliche Anwendung**
- **Sehr homogene Konsistenz**
- **Einfache Dosierung, gleichmäßige Verteilung auf dem Gargut**
- **Schmecken auch hervorragend als Dip Saucen oder als Würzbasis für exotische Marinaden, Dressings und Chutneys.**

Freuen Sie sich auf die kreative Vielfalt des RAPS Asia-Programms. Von Crossover bis authentisch-asiatisch: Ihrer kreativen Küche sind keine Grenzen mehr gesetzt.

Aber sehen und schmecken Sie selbst – auf den nächsten Seiten laden wir Sie auf eine Reise durch die Vielfalt des fernen Ostens ein!



AUS DEM WOK-LAND DES LÄCHELNS

Die Premium WOK SAUCEN von RAPS

Die asien-typischen Geschmacksvariationen entfalten am Gaumen eine Fülle feiner Nuancen. Das RAPS WOK SAUCEN Programm geht in Geschmack und Anwendungsmöglichkeit deutlich über das übliche Angebot hinaus. Für den kreativen Koch mit echten Asia-Ambitionen.



Glasierte Hähnchenflügel Soja-Pflaume

Zutaten für 10 Personen:

- 60 St Hähnchenflügel, Flügel am Gelenk durchschneiden
- 8 TL braunen Zucker
- 400 g **OSOYO-SOJASAUCE (Art.-Nr. 62732)**
- 100 g **WOK SAUCE SOJA-PFLAUME (Art.-Nr. 62450)**
- 100 ml Reiswein
- 500 ml Öl zum Frittieren
- 4 EL Ingwer, fein gehackt
- 5 St Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 350 ml **HÜHNER-BOUILLON (Art.-Nr. 62002)**
- 10 EL **SESAMÖL (Art.-Nr. 62405)**

Zubereitung:

OSOYO-SOJASAUCE und Reiswein mit braunem Zucker zu einer Marinade verrühren. Die Hähnchenflügel mindestens 1 Stunde – besser über Nacht – einmarinieren. Die Soja-Marinade abgießen und für später aufbewahren. Einen Wok zu einem Viertel mit Öl füllen und auf 175 °C erhitzen. Die Hähnchenflügel portionsweise 5 – 6 Minuten goldbraun frittieren und abtropfen lassen. Das Öl aus dem Wok entsorgen. Etwas **SESAMÖL** im Wok erhitzen, Ingwer und Frühlingszwiebeln unter ständigem Rühren anrösten. Danach die Soja-Marinade, die **HÜHNER-BOUILLON** und die **WOK SAUCE SOJA-PFLAUME** in den Wok gießen, einmal kurz aufkochen und die Hühnerflügel zugeben. Die Temperatur reduzieren und bei geringer Hitze einkochen lassen, bis sich eine klebrige Glasur um die Hähnchenflügel bildet. Als Beilage empfiehlt sich gedämpfter Jasminreis mit Gemüse oder frittierte Reismudeln.

TIPP: Wenn man statt **SESAMÖL CHILIÖL MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA (Art.-Nr. 62415)** verwendet, bekommt das Gericht eine pikante Note.



Eingelegte Gurken

Zutaten für 10 Personen

- 1,5 kg Gurken
- 30 g Salz
- 15 g **CHILIS GESCHROTET (Art.-Nr. 62177)**
- 10 EL **SESAMÖL (Art.-Nr. 62405)**
- 15 g **SZECHUANPFEFFER (Art.-Nr. 62339)**
- 10 EL **WEISSWEINESSIG (Art.-Nr. 62429)**
- 100 g **WOK SAUCE THAI RED (Art.-Nr. 62456)**
- 100 g **WOK SAUCE INGWER-ANANAS (Art.-Nr. 62448)**
- 60 g Zucker

Zubereitung:

Die Gurken der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in Stifte von 6 cm Länge und 2 cm Dicke schneiden, mit Salz bestreuen, durchmischen und 30 Minuten stehen lassen, den ausgetretenen Saft abgießen. **SESAMÖL** im Wok erhitzen und den **SZECHUANPFEFFER** unter ständigem Rühren kurz anrösten, bis er duftet. Mit beiden **WOK SAUCEN** aufgießen und **CHILIS GESCHROTET** dazugeben, einmal aufkochen. **WEISSWEINESSIG** und Zucker hinzufügen und mit den Gurkenstreifen gut vermischen. Im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Als Aperitif servieren.

TIPP: Anrichten mit frittiertem Julienne-Gemüse.



WOK SAUCE INGWER-ANANAS Art.-Nr. 62448

Fertige, fruchtig-exotisch anmutende Wok Sauce mit Ingwer, Soja und Ananasgeschmack. Ideal auch als Dip Sauce.



WOK SAUCE SÜSS-SAUER Art.-Nr. 62447

Fertige, süß-saure Wok Sauce, einfach der Asia-Klassiker von seiner besten Seite. Ideal auch als Dip Sauce.



WOK SAUCE THAI GREEN Art.-Nr. 62457

Fertige Wok Sauce mit grüner Currypaste, Zitronengras, Soja und Chili. Ideal auch als Dip Sauce.



WOK SAUCE HOT SPICE Art.-Nr. 62446

Fertige, scharfe Wok Sauce mit Sambal-Oelek-Paste und fruchtigem Lychee-geschmack. Ideal auch als Dip Sauce.



WOK SAUCE THAI RED Art.-Nr. 62456

Fertige Wok Sauce mit roter Currypaste, Soja, Zitrone und Chiliextrakt. Ideal auch als Dip Sauce.



WOK SAUCE SOJA-PFLAUME Art.-Nr. 62450

Fertige Wok Sauce mit Sojasauce, Knoblauch und fruchtiger Pflaume. Ideal auch als Dip Sauce.



WOK SAUCE THAI CURRY Art.-Nr. 62449

Fertige Wok Sauce mit fruchtigem Edelcurry und einem Hauch Ananas verfeinert. Ideal auch als Dip Sauce.



OSOYO-SOJASAUCE Art.-Nr. 62732

Original japanische Sojasauce in sehr hoher Qualität. Zum Würzen aller Arten von asiatischen Gerichten.



Wokpfanne Thai Green

Zutaten für 10 Personen:

- 1,2 kg Schweinefilet
- Prise **ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL (Art.-Nr. 62479)**
- 15 g **WOK WÜRZUNG UNIVERSAL (Art.-Nr. 62233)**
- 15 g **THAI 7-SPICE SEASONING (Art.-Nr. 62046)**
- 500 g Paprikawürfel bunt
- 500 g Zuckerschoten
- 250 g Sojasprossen
- 5 Frühlingszwiebeln, geschnitten
- 5 Frühlingszwiebeln, Julienne geschnitten und frittiert
- 25 ml **CURRYÖL (Art.-Nr. 62408)**
- 25 ml **SESAMÖL (Art.-Nr. 62405)**
- 400 g **WOK SAUCE THAI GREEN (Art.-Nr. 62457)**
- 30 g gerösteter Sesam
- 3 g **CHILIFÄDEN (Art.-Nr. 62227)**
- 1 EL Koriander, frisch gehackt
- 2 Limetten, Saft und Zesten
- etwas **KORNBLUMEN (Art.-Nr. 62929)**

Zubereitung:

Die Schweinefilets in Streifen schneiden und mit **ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL** würzen. **CURRY-** und **SESAMÖL** im Wok erhitzen und das Fleisch rundum kurz anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Das Gemüse in 1 cm breite Streifen schneiden und mit den Frühlingszwiebeln im Wok unter ständigem Rühren anbraten. Anschließend die Schweinefiletstreifen und die **WOK SAUCE THAI GREEN** zugeben, gut vermischen kurz aufkochen und den gerösteten Sesam und die Sojasprossen darunterheben. Mit den frischen Korianderblättern und dem Saft und den Zesten der Limetten abrunden. Mit den frittierten Frühlingszwiebeln (Julienne) und den **KORNBLUMEN** garnieren.



STREUFÄHIGE MISCHUNGEN

Asia made in Austria

**Frische Zutaten und kreative Würzmischungen:
So schmeckt Asien!**

Die Asia-Produkte von RAPS:
wirtschaftlich, authentisch, unkompliziert. Alle unsere Asia-Mischungen bestehen aus authentischen Zutaten und vertreten die geschmacklichen Besonderheiten einiger der großen Grundströmungen der asiatischen Küche. So lässt sich mit nur wenigen Mischungen eine Vielzahl asiatischer Spezialitäten einfach nachkochen.

Zusätzlich lassen sich durch die Zugabe von weiteren Geschmackskomponenten sehr einfach neue Geschmacksvarianten kreieren.

4 Hühnerbällchen Tandoori

Zutaten für 10 Personen:

- 1 kg Hühnerfleisch (grob faschiert)
- 30 g **ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL**
(Art.-Nr. 62479)
- 20–30 g **TANDOORI WÜRZUNG**
(Art.-Nr. 62346) (je nach Schärfe)
- 50 ml **ERDNUSSÖL GERÖSTET**
(Art.-Nr. 62417)
- 80 ml **HÜHNER-BOUILLON**
(Art.-Nr. 62002)
- 150 g gelbe Paprika,
Brunoise geschnitten
- 150 g rote Paprika,
Brunoise geschnitten
- 2 Bund frische Petersilie, gehackt
- 10 St Zitronengras,
äußere Blätter abziehen
- 100 g Schalotten, fein geschnitten
- 1 EL frischer Ingwer,
ganz fein gehackt
- 200 g Jogurt natur
- 500 ml Öl zum Frittieren
- etwas **THAI 7-SPICE SEASONING**
(Art.-Nr. 62046)

Zubereitung:

Hühnerfaschiertes mit **ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL** würzen, mit der Hälfte der Paprikawürfel und der Hälfte der gehackten Petersilie vermengen, dann 30 Bällchen (3 Stück pro Person)

Die Vorteile liegen auf der Hand

- RAPS Asia-Mischungen bestehen aus hochwertigen Originalzutaten
- Unverfälschter, authentischer Geschmack
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten
- Konstant hohe Würzkraft und sehr ergiebig
- Sowohl für asiatische Fleisch- und Fischgerichte als auch für typische Reis- und Nudelgerichte geeignet.

Wer noch mehr ins Detail gehen möchte, bedient sich unserer breiten Rohgewürzpalette, mit der sich praktisch alle fernöstlichen Mischungen selbst herstellen lassen.



formen und in Öl frittieren. Je 3 fertige Bällchen auf einen Zitronengrashalm aufspießen und warm halten.

Die Sauce: Schalotten in **ERDNUSSÖL GERÖSTET** leicht anrösten, das klein geschnittene Zitronengras und den fein gehackten Ingwer kurz mitdünsten, etwas auskühlen lassen und die **TANDOORI WÜRZUNG** dazugeben. Mit etwas **HÜHNER-BOUILLON** aufgießen und kurz aufkochen. Das Jogurt mit dem warmen Schalottenragout glatt rühren und aufkochen. Der Sauce die restlichen Paprikawürfel und die restliche Petersilie hinzufügen und mit **THAI 7-SPICE SEASONING** pikant abschmecken.

Serviertipp:

Die Bällchen auf gedämpften Reis legen und mit der heißen Sauce napieren.

Tipp: Die Hühnerbällchen kleiner formen und nur eines pro Person als Fingerfood reichen.



DAS ASIATISCHE KÜCHENGEHEIMNIS? DIE GEWÜRZKOMPOSITION

Echt fernöstlich – die RAPS Asia-Mischungen

Egal ob Tandoori- oder Asia Würzung Universal, die harmonischen RAPS Asia-Mischungen, die im fertigen Gericht unendlich viele Geschmacksschattierungen entwickeln, sind eine echte Sinnesfreude. Ihre Gäste werden begeistert sein, darauf können Sie Ihre Stäbchen verwetten.



Sesam-Salatdressing

Zutaten für 1 Liter:

- 210 ml Reissessig
- 300 ml **HÜHNER-BOUILLON** (Art.-Nr. 62002)
- 80 g **WOK WÜRZUNG UNIVERSAL** (Art.-Nr. 62233)
- 300 ml **SESAMÖL** (Art.-Nr. 62405)

- 30 ml **ERDNUSSÖL GERÖSTET** (Art.-Nr. 62417)
- 2 DL **GUARZOOM** (Art.-Nr. 62313)

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

EDELCURRY Art.-Nr. 62020

Diese Curry-Rezeptur zeichnet sich durch ihren besonders runden, fruchtig-aromatischen und dennoch milden Charakter aus.



CURRY MADRAS Art.-Nr. 62184

Für Curry gibt es kein Original, jede Mischung ist ein Familienrezept. Curry Madras vertritt die leicht scharfe Linie mit einer Spur Chili für pikante Currygerichte.



GRÜNER CURRY Art.-Nr. 62377

Der Farbton kommt von einer fein gemahlene Kräutermischung. Passt zu Nudeln, Gemüse und Suppen, genauso wie zu exotischen Fleisch- und Geflügelgerichten.



TANDOORI WÜRZUNG Art.-Nr. 62346

Indische Tandoori-Würzung ohne Salz. Zum Würzen und Marinieren von Geflügel nach Tandoori-Art und für andere asiatische Gerichte.



ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL Art.-Nr. 62479

Das Allroundgewürzsalz für die gute Asiaküche. Exotische Grundnote mit Zitronengrasaromen.



VIETNAMESSISCHE MARINADE Art.-Nr. 62234

Typisch vietnamesische Mischung mit Soja, Chili und Zitronengras. Als Trockenwürzung für Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte oder 1:1 mit Wasser als Marinade zum Wok-Kochen.



NASI GORENG Art.-Nr. 62044

Fein abgestimmte Mischung mit der typischen Charakteristik des indonesischen Gerichts.



ZITRONEN-PFEFFER Art.-Nr. 62042

Angenehme Zitronennote, leichte Pfefferschärfe, tolle Optik. Harmoniert gut mit Fisch und Krustentieren.



WOK WÜRZUNG UNIVERSAL Art.-Nr. 62233

Universell einsetzbare Komplettmischung auf Sojabasis, speziell abgestimmt für asiatische Nudel- und Wok-Gerichte.



THAI 7-SPICE SEASONING Art.-Nr. 62046

Die pikante Thai-Komposition aus 7 Rohgewürzen für die traditionelle Thai-Küche.



Pikante Hühner-Garnelen Suppe

Zutaten für 10 Personen:

- 450 g Garnelen, grob gehackt
- 450 g Hühnerbrust, in dünne Streifen geschnitten
- 200 g Pilze, grob geschnitten
- 100 g gelbe Paprika, brunoise geschnitten
- 1 St Zitronengras, grob gehackt
- 50 g Schalotten, fein geschnitten
- 1 1/2 Tomaten, in Spalten geschnitten
- 1 Limette (Saft)
- 1 EL Korianderblätter, gehackt
- 1 l **HÜHNER-BOUILLON** (Art.-Nr. 62002)
- 20 ml **SESAMÖL** (Art.-Nr. 62405)
- 15 g **ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL** (Art.-Nr. 62479)
- 15 g **THAI 7-SPICE SEASONING** (Art.-Nr. 62046)
- 3 EL **WOK SAUCE THAI GREEN** (Art.-Nr. 62457)
- etwas **CHILIS GESCHROTET** (Art.-Nr. 62177)

Zubereitung:

Hühnerstreifen mit **ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL** würzen und in **SESAMÖL** kurz anbraten und abtropfen lassen. Die Garnelen mit **THAI 7-SPICE SEASONING** würzen, in **SESAMÖL** kurz anbraten und abtropfen lassen. Die Schalotten in **SESAMÖL** andünsten, Paprikawürfel, Pilze und Tomaten dazugeben, kurz durchschwenken, die vorgebratenen Garnelen und die Hühnerbruststreifen beigegeben und mit **HÜHNER-BOUILLON** aufgießen. Mit Limettensaft, **WOK SAUCE THAI GREEN** und **CHILIS GESCHROTET** abschmecken und kräftig aufkochen. Kurz vor dem Servieren mit frisch gehacktem Koriander garnieren.



UNSERE BESTE QUALITÄT – PREMIUM SELEKT IERT

Zum Selbermischen für Individualisten

Unsere Rohgewürze sind eine Genusswelt für sich. Viele davon handverlesen, kommen unsere Gewürze aus den besten Gewürzpartien weltweit. Mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen, schonend getrocknet und kalt vermahlen. Aus diesen Zutaten kreieren Sie Ihre eigenen asiatischen Mischungen von bestechender Qualität.

CORIANDER GANZ ART.-NR. 62103



INGWER GEMAHLEN ART.-NR. 62107



MUSKATNUSS GANZ ART.-NR. 62831



CHILIFÄDEN ART.-NR. 62227



KNOBLAUCH-FLOCKEN ART.-NR. 62108



ZIMT GEMAHLEN ART.-NR. 62145



NELKEN GANZ ART.-NR. 62119



CUMIN GEMAHLEN ART.-NR. 62105



PIMENT GANZ ART.-NR. 62072



FENCHEL GANZ ART.-NR. 62106



CHILIS GESCHROTET ART.-NR. 62177



CHILIÖL MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA Art.-Nr. 62415



CURRYÖL Art.-Nr. 62408



SESAMÖL Art.-Nr. 62405



ERDNUSSÖL GERÖSTET Art.-Nr. 62417



Tipp



**Zum Selbermischen:
ASIA-WÜRZUNG FÜR GEFLÜGEL
UND MEERESFRÜCHTE**

- 1 TL **INGWER GEMAHLEN** (Art. Nr. 62107)
- 1 TL **Fenchel GANZ** (Art. Nr. 62106)
- ¼ TL **ZIMT GEMAHLEN** (Art. Nr. 62145)
- ¼ TL **NELKEN GEMAHLEN** (Art. Nr. 62120)
- 1 TL **KNOBLAUCHFLOCKEN** (Art. Nr. 62108)

- ¼ TL **CHILIS GESCHROTET** (Art. Nr. 62177)
- 1 EL **ZWIEBEL GEHACKT** (Art. Nr. 62147)
- 1,5 EL **frisches Zitronengras, fein geschnitten**
- 1 EL **OSOYO-SOJASAUCE** (Art. Nr. 62732)
- 1-2 EL **Honig**

Zubereitung: Alle Gewürze mörsern, Zitronengras zugeben und als Trockenwürzung verwenden oder mit Honig und **OSOYO-SOJASAUCE** zu einer Marinade anrühren.





CURRY IST GLEICH CURRY & SICHER NICHT!

Es gibt keine Originalrezeptur für Curry. Wir Europäer mögen eine Currymischung am liebsten ganz fein gemahlen, mit einer fruchtigen Note, einem leicht herben Unterton und mit einem ausgewogenen Geschmacksbild am Gaumen. Die authentischen Zutaten unserer EDELCURRY Mischung sind in der Rezeptur genau für dieses Geschmacksprofil zusammengestellt.



EDELCURRY

Art.-Nr. 62020

Der asiatische Unterschied.

