GOLDEN
TURTLE
BRAND

For Chefs

大厨

EINE KULINARISCHE REISE

REZEPTIDEEN

Pad Thai

mit Hühnerbrustfilet und Garnelen

Die Sauce für Pad Thai besteht zu 100% aus natürlichen Zutaten und enthält keine Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Emulgatoren. Daher wird empfohlen die Sauce vor Gebrauch gut zu schütteln.

Art. 60471
Pad Thai Sauce

Art. 60354
Reisöl

Art. 60111
Reisbandnudeln

Zubereitung

1. Reisbandnudeln 4 Minuten in warmem Wasser einweichen, abtropfen lassen und im Sieb beiseite stellen.
2. Fleisch und Garnelen in Sojaöl braten und die Reisbandnudeln dazugeben.
3. Sauce für Pad Thai hinzufügen und alle Zutaten gut verrühren.
4. Mungbohnensprossen und Chinesischen Schnittlauch dazugeben und das Ganze eine weitere Minute unter ständigem Rühren braten.
5. Erdnüsse dazugeben und das Gericht warm servieren.

Zutaten

1L Golden Turtle for Chefs™ Pad Thai Sauce (Art. 60471)

2kg Hühnerbrustfilet, in Würfel geschnitten

1kg Garnelen, geschält und in Schmetterlingsform geschnitten

600g frische Mungbohnensprossen

300g Chinesischer Schnittlauch, in etwa 2,5cm lange Stücke geschnitten

300g ungesalzene Erdnüsse, gehackt

150ml Golden Turtle for Chefs™ Reisöl (Art. 60354)

20 Portionen Golden Turtle for Chefs™ Reisbandnudeln (Art. 60111)

Zubereitung: 20min.

Kosten für die Zutaten: € 2,23 pro Portion.

Zubereitung: 25min.

Kosten p. Person:
€ 2,63

Chicken Drumsticks

in Zitronengras Ingwer Sauce

Die Zitronengras Ingwer Sauce von Golden Turtle for Chefs™ ist eine natürliche Kochsauce, frei von künstlichen Farb-, Geschmack- und Konservierungsstoffen.

Art. 60401
Zitronengras Ingwer Sauce

Art. 60471
Pad Thai Sauce

Art. 60624
Süßkartoffel-würfel

Art. 60505
Junge Maiskolben

Art. 60620
Edamame (Geschält)

Zubereitung

1. Die Chicken Drumsticks mit der Zitronengras Ingwer Marinade vermengen, in einen Gefrierbeutel geben und 1-2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. Backofen auf 150°C vorheizen, die Chicken Drumsticks auf ein Backblech geben und ca. 20min garen.
3. Die Grillfunktion des Ofens anstellen und die Chicken Drumsticks krossen. Natürlich geht das ganze auch auf einem Holzkohlegrill.
4. Während dessen die Süßkartoffeln anbraten, nach 3-4min den geschnittenen Mais, die Edamame und die Pad Thai Sauce zugeben. Weitere 3-4min garen.
5. Die Jalapeños auf einem Sieb abtropfen lassen, den Koriander zupfen, grob schneiden und beides unter das Gemüse geben.

Zutaten

30St Chicken Drumsticks

1L Golden Turtle for Chefs™ Zitronengras Ingwer Sauce (Art. 60401)

300ml Golden Turtle for Chefs™ Pad Thai Sauce (Art. 60471)

1,5kg Golden Turtle for Chefs™ Süßkartoffel-würfel (Art. 60624)

3St rote Zwiebeln in Streifen geschnitten

500g Golden Turtle for Chefs™ Junge Maiskolben (Art. 60505)

500g Golden Turtle for Chefs™ Edamame (Geschält) (Art. 60620)

1 Glas Jalapeños

1 Bund frischer Koriander

Zubereitung: 20-30min.

Kosten p. Portion:
€ 2,50

Garnelen Curry

mit Edamame und Blumenkohl

In diesem herrlichen Thai Curry betont die natürliche Austernsauce die Aromen der Garnelen.

Art. 60613
Knoblauch-zehen

Art. 60620
Edamame (Geschält)

Art. 60425
Gelbe Currysauce

Art. 60155
Jasminreis 5 KG

Art. 60354
Reisöl

Art. 60304
Austern-sauce

Zubereitung

1. Den Reis nach Anleitung im Reiskocher garen.
2. Garnelen und Blumenkohlröschen nacheinander mit etwas Reisöl im heißen Wok scharf anbraten, dann aus dem Wok nehmen und beiseite stellen.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Chili scharf anbraten und mit der Curry Sauce auffüllen und aufkochen.
4. Nacheinander Edamame und Blumenkohl zugeben und ca. 1min köcheln lassen, zum Schluss die Garnelen zugeben und kurz garen. Eventuell mit der Austernsauce nachschmecken.
5. Jetzt noch anrichten, mit dem Koriander, den Mungbohnen Sprossen garnieren und heiß genießen!

Zutaten

1 Kopf Blumenkohl, in Röschen geteilt

3 rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten

2 Zehen Golden Turtle for Chefs™ Knoblauch-zehen (Art. 60613), fein gewürfelt

1 Chili, dünne Scheiben

1Bd Koriander, grob gehackt

500g Golden Turtle for Chefs™ Edamame (Geschält) (Art. 60620)

1L Golden Turtle for Chefs™ Gelbe Currysauce (Art. 60425)

500g Golden Turtle for Chefs™ Jasminreis (Art. 60151/60155/60161)

50ml Golden Turtle for Chefs™ Reisöl (Art. 60354)

1kg Garnelen 26/30

200g Mungbohnen Sprossen, zum dekorieren

Golden Turtle for Chefs™ Austernsauce (Art. 60304), nach Bedarf

Asian Style BBQ

mit Gemüsesalat

Die Saucen von Golden Turtle for Chefs™ sind ganz natürliche Saucen, frei von künstlichen Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und Konservierungsmitteln

Art. 60471
Pad Thai Sauce

Art. 60469
Schwarze Bohnen Sauce

Art. 60613
Knoblauchzehen

Art. 60483
Yakitori Sauce

Art. 60352
Sesamöl

Zubereitung

1. Die Rippchen mit der Pad Thai Sauce für 2h marinieren und bei 150°C, ca. 1,5h im Backofen garen.
2. Bei 180°C weiter backen bis die Rippchen goldbraun sind.
3. Die Chicken Wings mit der Black Bean Sauce marinieren und bei 150°C, ca. 30min garen.
4. Bei 180°C weiter backen bis die Wings goldbraun sind.
5. Für den Salat die Zwiebelstreifen und den Knoblauch in Sesamöl anschwitzen, erst die Paprika zugeben und 3min braten, dann die Zucchini zugeben, 2min braten, die Yakitori Sauce auffüllen und kurz aufkochen.
6. Die Rippchen und Chicken Wings mit dem Salat servieren.

Zutaten

4kg Schweinerippchen

500ml Golden Turtle for Chefs™ Pad Thai Sauce (Art. 60471)

20St Chicken Wings

200ml Golden Turtle for Chefs™ Schwarze Bohnen Sauce (Art. 60469)

Gemüsesalat

500g Paprika, geputzt und geviertelt

500g Zucchini, 4cm Stücke, geviertelt

2 Zehen Golden Turtle for Chefs™ Knoblauchzehen (Art. 60613), in Scheiben

2St Zwiebeln, in Streifen geschnitten

150ml Golden Turtle for Chefs™ Yakitori Sauce (Art. 60483)

40ml Golden Turtle for Chefs™ Sesamöl (Art. 60352)

Zubereitung: 2 Stunden.

Kosten p. Person:
€ 4,30

GOLDEN TURTLE BRAND

For Chefs

Golden Turtle for Chefs™ ist ein Markenkonzept des Unternehmens Heuschen & Schrouff Oriental Foods. Heuschen & Schrouff importiert seit fast 60 Jahren authentische asiatische hochwertige Lebensmittel nach Europa.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

info@goldenturtlechef.com
www.goldenturtlechef.com

Kontaktinformationen:

Heuschen & Schrouff Oriental Food
Sperwerweg 1
6374 AG Landgraaf
Tel.: +31 (0)45 5338200
foodservice@heuschenschrouff.com
www.heuschenschrouff.com