

WIBERG

Schmeckt nach Meer

Die neue Fisch-Bouillon
für vollen Genuss

NEU

Neuzugang bei den Bouillons

Für den vollen Geschmack des Meeres braucht es nicht viel: Die neue WIBERG Fisch-Bouillon vereint hochwertige Zutaten, einzigartigen Geschmack und unzählige Einsatzmöglichkeiten.

Mit der neuen **Fisch-Bouillon** hält der authentische Geschmack des Meeres Einzug in deine Küche. **Auf Basis von echtem Kabeljau** vereint die klare Trockenmischung feinsten Fischgeschmack mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen. Sanft würzig, angenehm nach Kabeljau und dezent verfeinert mit Zwiebel, Dill und Estragon, sorgt sie für geschmackliche Tiefe. Fisch-Bouillon dient nicht nur als Basis für Suppen, es eignet sich zum Abschmecken von Saucen sowie Kompositionen mit Fisch- und Meeresfrüchten – klar, ehrlich und voller Genuss.

Fisch-Bouillon

klar • ohne sichtbare Bestandteile

Art.-Nr.: 305399
1000 g

Geschmack: brühig- würzig, angenehm nach Kabeljau, dezent nach Zwiebel, Dill und Estragon

Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Fisch- und Meeresfrüchtereichten



Cremesuppe von Edelfischen

mit Estragon und Salzzitronen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Cremesuppe

150 g gehackte Schalotten oder Zwiebeln,
1,5 l Wasser, 500 ml Obers/Sahne

Für die Einlage: 800 g kleine gedämpfte
Stücke von Lachs, Seeteufel und Kabeljau

WIBERG Produkte: Natives Oliven-Öl Extra
Andalusien, 44 g Fisch-Bouillon, Helle Roux
Granulat, 2-3 EL Estragon gefriergetrocknet

Salzzitronen

1 kg unbehandelte Bio-Zitronen in Würfel
geschnitten (1x1 cm), Einweckglas

WIBERG Produkte: 130 g Ursalz pur fein,
15 Knoblauchscheiben, 1 TL Rosmarin
gefriergetrocknet, Natives Oliven-
Öl Extra Andalusien

ZUBEREITUNG

Cremesuppe

Zwiebeln in Oliven-Öl sautieren, mit Wasser und Obers/Sahne aufgießen,
Fisch-Bouillon zugeben, aufkochen und mit Helle Roux Granulat leicht
abbinden. Estragon zugeben, kurz quellen lassen und mixen.
Abschmecken und mit den Fischstücken und Salzzitronen anrichten.

Salzzitronen

Zitronen mit Ursalz, Knoblauchscheiben und Rosmarin
gut vermischen und ins Einweckglas füllen. Mit etwas
Oliven-Öl begießen und mindestens 3 Monate kaltstellen.

Garnitur

knusprige Crêtons, frischer Estragon





Spaghetti mit Garnelen

frittiertem Knoblauch und Zitronenrahm

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

50 Garnelen-Schwänze easy peel,
150 g Schalotten, 150 ml trockener Weißwein,
500 ml Wasser, 500 ml Obers/Sahne,
20–30 Cherrytomaten, 1,2 kg Spaghetti
WIBERG Produkte: 10 Knoblauchscheiben,
Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, Fisch-
Bouillon, Zitronen-Pfeffer, Ursalz pur fein

ZUBEREITUNG

Garnelen schälen. Die Schalen mit gehackten Schalotten und animierten Knoblauchscheiben in Oliven-Öl anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Wasser sowie Fisch-Bouillon aufgießen. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Durch ein feines Sieb abseihen und mit Obers/Sahne und Zitronen-Pfeffer zur cremigen Konsistenz einkochen. 20 Garnelen in 1 cm kleine Stücke schneiden, kurz anrösten und in die Sauce geben. Restliche Garnelen und Cherrytomaten im Ganzen braten. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und mit der Sauce durchmischen.

Garnitur

Rucola und frische Zitronen-Zesten, frittierte WIBERG Knoblauchscheiben

Zanderfilet mit Meerrettichsauce

roten Rüben und Blattspinat

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Zanderfilet mit Meerrettichsauce

20 Zanderfilets mit Haut á 70 g,
120 g Schalotten, 250 ml Wasser,
250 ml Obers/Sahne,
50 g geriebener Kren/Meerrettich
WIBERG Produkte: Fisch Del Mare,
Bärlauch-Öl, 15 g Fisch-Bouillon

Rote Rüben/Rote Beete und Blattspinat

400 g Rote Rüben/Rote Beete gekocht
geschält in Stücke geschnitten, 125 ml
Rote-Rüben-/Rote-Beete-Saft, 75 g Butter,
500 g frischer Blattspinat gerüstet

WIBERG Produkte: Veggie-Bouillon mit
Ursalz, Exquisite Nordic Flair, Haselnuss-Öl,
Meersalz Flocken

ZUBEREITUNG

Zanderfilet mit Meerrettichsauce

Zanderfilets mit Fisch Del Mare würzen und mit Bärlauch-Öl kross
anbraten. Schalotten hacken und mit etwas Bärlauch-Öl sautieren.
Mit Wasser, Fisch-Bouillon und Obers/Sahne aufkochen, Kren/Meer-
rettich zugeben, mixen, passieren und kurz vor dem Anrichten
schaumig schlagen oder aufmixen.

Rote Rüben/Rote Beete und Blattspinat

Rote Rüben/Rote Beete mit dem Saft aufkochen, mit Veggie-
Bouillon und Exquisite Nordic Flair würzen, fein pürieren und
mit kalter Butter montieren. Blattspinat mit Haselnuss-Öl
kurz sautieren und mit Meersalz Flocken bestreuen.

Garnitur

frittierte Blutampfer-Blätter, WIBERG Exquisite
Nordic Flair, Rote-Rüben-/Rote-Beete-Chips,
geröstete Pinienkerne

TIPP:

Größere Mengen
der Sauce mit
iSi-Gourmet Whipp
schäumen!



Mit WIBERG aus dem Vollen schöpfen

NEU: Fisch

Der neue maritime Allrounder lässt die Geschmackswellen hochgehen. Damit erreicht der Genuss völlig neue Pegelstände.

🐟 Fisch-Bouillon

Fleisch

Die klassisch kräftigen Fleischbouillons eignen sich für herzhafte Suppen, zum Würzen sowie zum Abschmecken von Fleischgerichten.

🍖 Fleisch-Bouillon
🐮 Rinder-Bouillon

Geflügel

Der klassische Hühnergeschmack beflügelt den Genuss und eignet sich für Suppen, zum Abschmecken von Saucen sowie für Eintöpfe und Ragouts.

🐔 Hühner-Bouillon

Vegan

Drei rein pflanzliche Bouillons mit vollem Geschmack zum Würzen, Abschmecken sowie als hochwertige und schnelle Basis.

🍜 Miso-Suppe
🥕 Veggie-Bouillon
🌱 Vital-Gemüse-Bouillon

Hochwertige WIBERG Bouillons

Die WIBERG Bouillons bestechen nicht nur durch besten Geschmack. Gluten-, laktose- sowie allergenfrei verzichten sie auch auf Palmöl.

NEU

Fisch-Bouillon^D

klar • ohne sichtbare Bestandteile
🌱 🌾 🌿 🍄

Geschmack: brühig-würzig, angenehm nach Kabeljau, dezent nach Zwiebel, Dill und Estragon

Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Fisch- und Meeresfrüchtegerichten

Art.-Nr.	VP	♻️	>
305399	AT 1600	1000 g	18

Fleisch-Bouillon

mit Ursalz • ohne sichtbare Bestandteile
🌱 🌾 🌿 🍄

Geschmack: klassischer, typischer Fleischgeschmack

Verwendung: als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Ragouts und Fleischgerichten

Art.-Nr.	VP	♻️	>
281119	AT 1600	1200 g	18

Hühner-Bouillon

ohne sichtbare Bestandteile
🌱 🌾 🌿 🍄

Geschmack: klassischer, typischer Hühnergeschmack

Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, diversen Suppen, Eintöpfen sowie Ragouts

Art.-Nr.	VP	♻️	>
285999	AT 1600	1000 g	18

Miso-Suppe^F

Zutatenmischung
🌱 🌾 🌿 🍄

Geschmack: natürliche, fermentierte Miso-Note sowie vollmundiger und intensiver Umamigeschmack

Verwendung: als Bouillon/Suppe, sowie zum Würzen und Verfeinern von Gemüse-, Nudel-, Reis- und Ramen-gerichten

Art.-Nr.	VP	♻️	>
302250	AT 1600	1100 g	18

Rinder-Bouillon

kräftig • ohne sichtbare Bestandteile
🌱 🌾 🌿 🍄

Geschmack: klassischer, typischer Rindfleischgeschmack

Verwendung: als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Gulasch und Rindfleischgerichten

Art.-Nr.	VP	♻️	>
285998	AT 1600	1100 g	18

Veggie-Bouillon

mit Ursalz • pflanzlich
🌱 🌾 🌿 🍄

Geschmack: kräftig, ausgewogene Mischung aus Gemüse und Muskatblüte

Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen und Saucen; als Basis-Fond sowie als Streuwürze

Art.-Nr.	VP	♻️	>
281116	AT 1600	1200 g	18

Vital-Gemüse-Bouillon^{F L}

pflanzlich
🌱 🌾 🌿 🍄

Geschmack: fein nach Gemüse, mit dezenter Kräuternote

Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Gemüse und allen vegetarischen Gerichten

Art.-Nr.	VP	♻️	>
137671	AT 1600	1200 g	18

D = Fisch und Fischerzeugnisse F = Soja und Sojaerzeugnisse L = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
VP = Verpackung ♻️ = Füllgewicht > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten
von Natur aus 🌱 glutenfrei, 🌾 lactosefreie Zutaten; 🌿 vegane Zutaten 🍄 ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte
🌱 ohne Zugabe von Palmfett 🍄 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe

Mat.-Nr. 310339 / Satz-, Druckfehler & Änderungen vorbehalten