

WIBERG

Seoul Food

Unverzichtbares für die
koreanische Trendküche



Authentisch koreanisch – intensiv und unverwechselbar

Rot leuchtend und kräftig: Korea & Kimchi Style bringt die vielen Nuancen der koreanischen Küche direkt auf den Teller – in praktischer Pulverform und für perfekten Geschmack.

Die fein abgestimmte Gewürzmischung bietet ein Geschmacksprofil, das dem Trend rund um Kimchi und Co. entspricht. Aromatischer Knoblauch und würziger Lauch bilden die kräftige Basis, während wärmender Ingwer und feiner Chili den typischen Korea-Kick liefern. Ein Hauch Zitrone sorgt für belebende Frische, während Soja harmonisch abrundet und der Mischung die authentische Umami-Tiefe gibt. Das Ergebnis: ein authentisch-trendiger Geschmack, der begeistert.



Art.-Nr.: 307603
340 g

Korea & Kimchi Style Würzmischung

Geschmack: ausgewogene süß-salzige Mischung mit angenehmer Schärfe von Chili und Ingwer, erfrischende Säure durch Soja und Zitrone

Verwendung: für selbstgemachtes Kimchi, als Würzung für Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchte, Reis- und Nudelgerichte sowie für Dip-Saucen

Feuer trifft Frische

Die neue Korean Style Sauce sorgt für erfrischend feurige Geschmacksnuancen und trifft die angesagte Trendküche authentisch auf den Punkt.

Chili, Ingwer und Knoblauch sorgen für eine angenehm scharf-würzige Basis, die von einem belebenden Limetten-Kick harmonisch aufgefrischt wird. Das Ergebnis ist eine Sauce, die facettenreich die Vielfalt der koreanischen Küche widerspiegelt. Ob kalt oder warm angewendet – die Korean Style Sauce ist ideal zum Dippen sowie zum Finishen von Fleisch, Gemüse, Wraps oder Sandwiches. Pfannen- und Wok-Gerichte erhalten mit dieser Sauce im Handumdrehen eine markante, koreanisch inspirierte Handschrift.



Art.-Nr.: 306076
730 g



Korean Style Sauce Gourmet-Sauce

Geschmack: scharf-würzig nach Chili, Ingwer und Knoblauch, mit erfrischendem Limetten-Kick

Verwendung: ideal zum Dippen und zum Finishen von Fleisch, Gemüse, Burgern, Wraps oder Sandwiches, ebenso als Würzsaucen für Pfannengerichte



Koreanischer Fischeintopf mit Kokos und Limette

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Koreanischer Fischeintopf

500 ml Tomatenpulpelücke stückig, 700 ml Kokosmilch, 700 ml Wasser, 10 Garnelenschwänze (13/15), je 10 Stk. Medaillons von Seeteufel, Lachs und Kabeljau, 20 Röschen wilder Brokkoli

WIBERG Produkte: 25 g Fisch-Bouillon, Korea & Kimchi Style, 300 ml Korean Style Sauce, Erdnuss-Öl

ZUBEREITUNG

Koreanischer Fischeintopf

Tomatenpulpelücke, Kokosmilch und Wasser aufkochen, mit Fisch-Bouillon und Korean Style Sauce abschmecken. Garnelen und Fisch-Medaillons mit Korea & Kimchi Style würzen und in etwas Erdnuss-Öl anbraten. Brokkoli-Röschen wärmen und alles zusammen anrichten.

Garnitur

Jungzwiebeln und Chili in feine Scheiben geschnitten

Smashed Cucumbers Korean Style

mit BBQ-Tofu

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Smashed Cucumbers

5 kleine Snackgurken, 2 große Salatgurken

WIBERG Produkte: Korea & Kimchi Style, Gomashio grob, Ursalz pur fein

BBQ-Tofu

1 kg Räuchertofu

WIBERG Produkte: 170 g Korean Style Sauce, 30 g Panier-Zauberer

ZUBEREITUNG

Smashed Cucumbers

Snackgurken der Länge nach vierteln, Salatgurken in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Mit Gewürzen und Salz bestreuen und vakuumieren, nach einigen Stunden im Beutel leicht plattieren (smashen).

BBQ-Tofu

Korean Style Sauce mit Panier-Zauberer zu einer Würzsauce glatt rühren. Tofu in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Würzsauce bestreichen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Im Ofen bei 180 °C ca. 5 Minuten backen und zusammen mit den Smashed Cucumbers anrichten.

Garnitur

frische Sprossen





Crispy Chicken Bowl

Korean Style

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Crispy Chicken Bowl Korean Style
1,2 kg ausgelöstes Hühnerfleisch von Brust und Keule ohne Haut, 100 g Maisstärke, Öl zum Frittieren, 2 kg gedämpfter Basmatireis, 10 Mini-Pak-Chois, 500 g Chioggia-Rüben in Scheiben (fermentiert oder eingesalzen), 500 g Kimchi
WIBERG Produkte: 100 ml Korean Style Sauce, 15 g Korea & Kimchi Style, Sesam-Öl, Gomashio grob

ZUBEREITUNG

Crispy Chicken Bowl Korean Style
Hühnerfleisch in gleichmäßige kleine Stücke schneiden. Mit Korean Style Sauce und Korea & Kimchi Style vermengen und 1 Stunde marinieren lassen. Nun die Maisstärke untermischen und das Fleisch in sehr heißem Öl frittieren. Die Mini-Pak-Chois grob zerkleinern und mit Sesam-Öl kurz glacieren. Zusammen mit Reis und Gemüse in Bowls arrangieren und zuletzt mit etwas Gomashio grob bestreuen.

Koreanischer Nudelsalat

mit Umami-Ei, Crispy Chili und Rindfleisch

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Koreanischer Nudelsalat
1 Paprika rot, 200 g Shiitakepilze, 200 g Erbsenschooten, 150 g Jungzwiebeln, 1 kg Glasnudeln gekocht
WIBERG Produkte: Erdnuss-Öl, Korea & Kimchi Style, Korean Style Sauce

Umami-Ei mit Crispy Chili
500 ml Wasser, 5 Stangen Frühlingslauch in Ringe geschnitten, 5 Eier wachsw weich gekocht, 5 g Bonitoflocken, 20 g Seaweed, 250 ml Speiseöl
WIBERG Produkte: 12 g Miso-Suppe, 100 ml Teriyaki Sauce, 100 ml Tasty Umami Würzsauce, 2 EL Shichimi Togarashi grob, 120 g Knoblauch Scheiben eingeweicht, 50 g Sesam schwarz, 50 g Sesam geschält, 80 g Paprikaflocken rot, 5 g Szechuanpfeffer, 3 g Chili geschrotet, 30 ml Sesam-Öl, 30 ml Chili-Öl

Rindfleisch
500 g Rückenschnitte vom Rind pariert
WIBERG Produkte: Korea & Kimchi Style, Erdnuss-Öl, Korean Style Sauce

ZUBEREITUNG

Koreanischer Nudelsalat
Gemüse in Streifen schneiden und mit Erdnuss-Öl glacieren, mit den Glasnudeln vermischen und mit Korea & Kimchi Style und Korean Style Sauce abschmecken.

Umami-Ei mit Crispy Chili
Wasser mit Miso-Suppe aufkochen. Teriyaki Sauce, Tasty Umami Würzsauce und Frühlingslauch hinzugeben und die geschälten Eier darin mindestens 24 Stunden einlegen. Anschließend halbieren, mit Frühlingslauch, Bonitoflocken und Seaweed garnieren und mit Shichimi Togarashi grob würzen. Speiseöl erhitzen und eingeweichte Knoblauch Scheiben darin knusprig backen. Vom Herd nehmen, Sesam, Paprikaflocken, Szechuanpfeffer, Seaweed, Bonitoflocken und Chili hinzugeben. Anschließend mit Sesam- und Chili-Öl abrunden.

Rindfleisch
Rückenschnitte kräftig mit Korea & Kimchi Style würzen und in Erdnuss-Öl medium-rare braten. Noch warm in Tranchen schneiden und auf dem Nudelsalat platzieren. Mit Korean Style Sauce nappieren.

Garnitur
gehackte Erdnüsse



Koreanischer Schweinebauch

mit würzig-fruchtigem Ananas-Kimchi

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Schweinebauch

1,4 kg Schweinebauch ausgelöst mit Schwarte
WIBERG Produkte: Korea & Kimchi Style, Ursalz
 pur fein

Ananas-Kimchi

800 g Chinakohl in Streifen geschnitten,
 200 g frische Ananas in Würfel geschnitten
WIBERG Produkte: 35 g Korea & Kimchi Style

ZUBEREITUNG

Schweinebauch

Schweinebauch mit Korea & Kimchi Style und Ursalz
 pur fein würzen und vakuumieren. Bei 72 °C ca. 16–18
 Stunden sous-vide garen. Danach auspacken, Schwar-
 te einschneiden und im Ofen bei 180 °C ca. 15 Minuten
 überkrusten. In gleichmäßige Tranchen schneiden und
 anrichten. Zuletzt noch mit etwas Korea & Kimchi Style
 bestreuen.

Ananas-Kimchi

Chinakohl mit Ananas und Korea & Kimchi Style gut durchmischen und
 in Gläser füllen. Etwas andrücken, sodass der entstehende Saft die
 Masse vollständig bedeckt. Zum Beschweren kann ein kleineres
 Gefäß daraufgestellt werden. Offen bei Zimmertemperatur zur
 spontanen Gärung verschließen und danach gekühlt ca. 1 Woche
 weiter reifen lassen. Größere Mengen können in Gärfässern
 hergestellt und danach zur längeren Aufbewahrung vakuumiert und
 kaltgestellt werden.

Garnitur

weißer Rettich dünn aufgeschnitten und
 gesalzen, Limettenspalten, Korianderblätter,
 Chili



Viele Facetten von Fernost

Korea & Kimchi Style ^{A F}
 Würzmischung

Geschmack: ausgewogene süß-salzige Mischung mit angenehmer Schärfe von Chili und Ingwer, erfrischende Säure durch Soja und Zitrone

Verwendung: für selbstgemachtes Kimchi, als Würzung für Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchte, Reis- und Nudelgerichte sowie für Dip-Saucen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
307603	AT 470	340 g	24

Korean Style Sauce ^{A F G}
 Ⓢ

Geschmack: scharf-würzig nach Chili, Ingwer und Knoblauch, mit erfrischendem Limetten-Kick

Verwendung: ideal zum Dippen und zum Finishen von Fleisch, Gemüse, Burgern, Wraps oder Sandwiches, ebenso als Würzsauce für Pfannengerichte

Art.-Nr.	VP	♻️	>
306076	SF	730 g	15

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 Meeresfrüchte-Gerichten

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

Ingwer
 gemahlen

Geschmack: gleichbleibend typischer Geschmack, ausgewogene Zusammensetzung, mit intensiver Würzkraft

Verwendung: ideal für die fernöstliche Küche, Suppen, Saucen sowie diverse Süßspeisen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
257615	AT 470	180 g	24

Gomashio grob ^N
 Würzmischung

Geschmack: nach geröstetem Sesam mit feiner Salznote

Verwendung: ideal für Salate, Gemüse, Kartoffeln, Reisgerichte, Fisch, Fleisch, Dip-Saucen, vegetarische und vegane Gerichte

Art.-Nr.	VP	♻️	>
265330	AT 470	280 g	18

Shichimi Togarashi grob ^N
 Würzmischung

Geschmack: ausgewogene Chili-Schärfe, fruchtig nach Zitrus, nussig nach Sesam, würzig nach Nori-Alge, prickelnde Säure von Szechuanpfeffer

Verwendung: ideal zum Verfeinern von Würzsau-
 cen, Sushi, Suppen, Nudeln, Ramen, Reisgerich-
 ten, Eierspeisen, Fisch, Fleisch und Dip-Saucen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
265321	AT 470	200 g	18

VP = Verpackung AT = Aroma-Tresor SF = Squeeze-Flasche ♻️ = Füllgewicht > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten,
 von Natur aus Ⓢ glutenfreie, Ⓢ lactosefreie Zutaten; ♻️ vegane Zutaten, Ⓢ ohne Zugabe von Palmfett Ⓢ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe
 A = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse D = Fisch und Fischerzeugnisse F = Soja und Sojaerzeugnisse
 G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) N = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Mat.-Nr. 310343 / Satz, Druckfehler & Änderungen vorbehalten