

**WIBERG**

# Grüner wirds nicht

Frische Zitrusnoten treffen  
auf fruchtige Schärfe

**NEU**

 MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

# Unser schärfstes Curry

Seit jeher fanden Kochprofis im WIBERG Sortiment immer die richtige Curry-Mischung – in intensiven Farben und vielseitigen Geschmacksnuancen waren sie schon eine Symphonie für alle Sinne. Jetzt wird diese Vielfalt um ein weiteres spannendes Produkt ergänzt! **Curry grün** ist nicht nur das schärfste Mitglied der WIBERG Curry-Familie, es begeistert überdies mit authentisch thailändischem Geschmack und traumhaft exotischen Noten.

## Mit besonderen Zutaten

Für die perfekte fernöstliche Genussreise braucht es nicht viele, dafür aber die besten Zutaten. Und die finden sich im neuen Curry grün harmonisch komponiert.

Exotische Kaffirlimette macht dieses Curry besonders frisch und verleiht ihm eine belebende Säure. Grüne Jalapeños sorgen für die typisch thailändische Schärfe, eines der wesentlichsten Merkmale von Gerichten mit grünem Curry. Koriander und Galgant runden das facettenreiche Spiel der Aromen ab. Somit besticht diese authentische Gewürzzubereitung durch ihre angenehm-belebende Schärfe, ihre natürlich grüne Farbkraft und die erfrischenden Zitrusnoten.

## Curry grün Gewürzzubereitung

Art.-Nr.: 299041  
280 g

**Geschmack:** belebend scharf nach Jalapeño und Galgant sowie dem erfrischenden Aroma der Kaffirlimette

**Verwendung:** ideal für Curry-Gerichte, Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, sowie für Dip-Saucen



# Gebratenes Schwertfischsteak mit Sommergemüse und grünem Curryschaum

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Gebratenes Schwertfischsteak mit Sommergemüse

10 ST Schwertfischsteaks, 500 g Lauch  
portioniert und gegrillt, 800 g Erbsenpüree,  
400 g Sojabohnen blanchiert

**WIBERG Produkte:** 60 ml Sesam-Öl,  
1 EL Curry grün, 1 EL Ursalz pur fein

### Grüner Curryschaum

700 ml neutraler Fischfond,  
300 ml Kokosmilch, 1 TL Lecithin

**WIBERG Produkte:** 1 EL Curry grün,  
1 TL Ursalz pur fein

## ZUBEREITUNG

### Gebratenes Schwertfischsteak mit Sommergemüse

Die Steaks mit Ursalz würzen und in einer beschichteten Pfanne mit Sesam-Öl schonend braten. Vor dem Servieren mit Curry grün abschmecken. Die Steaks mit Erbsenpüree, Sojabohnen und Lauch anrichten und den Curryschaum darüber geben.

### Grüner Curryschaum

Alle Zutaten mixen, auf 70 °C erhitzen und aufschäumen.

### Garnitur

50 g Wiesenkräuter



## TIPP:

Verfeinern Sie Ihre Gurkenkaltschale mit unserem Curry grün.



# Summer Rolls

mit knackigem Gemüse, Ayran und grünem Curry

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

10 vietnamesische Reisblätter, 1 kg Gemüse saisonal in Streifen geschnitten, 300 ml Ayran  
**WIBERG Produkte:** 80 ml Teriyaki Sauce, 50 g Curry grün, 50 ml Erdnuss-Öl, 30 ml AcetoPlus Zitrusfrüchte, 1 EL Gomashio grob, 100 ml Tasty & Umami, 100 ml Spicy & Chili

## ZUBEREITUNG

Die Reisblätter kurz mit lauwarmem Wasser befeuchten und auf ein nasses Geschirrtuch legen. Das Gemüse mit Teriyaki Sauce,

25 g Curry grün und Erdnuss-Öl marinieren. Mariniertes Gemüse in die Reisblätter einrollen und portionieren. Das Ayran mit dem restlichem Curry grün sowie AcetoPlus Zitrusfrüchte abschmecken und aufschäumen. Die portionierten Summer Rolls sowie das geschäumte Ayran zusammen anrichten und mit den beiden Würzsaucen sowie Gomashio finalisieren.

## Garnitur

50 g Sprossen frisch, 60 ml Erdnuss-Mayonnaise, 60 ml Koriander-Öl



# Green Curry

## mit Kokos und Udon-Nudeln

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

500 g Gemüse saisonal, 250 g Shiitake-Pilze, 1 kg Udon-Nudeln vorgekocht und vakuumiert, 50 g Koriander frisch, 1 l Kokosmilch, 1 l Wasser  
**WIBERG Produkte:** 50 ml Sesam-Öl, 2 EL Curry grün, 1 EL Vital-Gemüse-Bouillon

### ZUBEREITUNG

Sesam-Öl in einem Wok erhitzen und das Gemüse sowie die Pilze darin kurz scharf anbraten. Curry grün hinzugeben und leicht mitrösten. Mit Wasser aufgießen und mit der Vital-Gemüse-Bouillon abschmecken. Die Udon-Nudeln hinzufügen und kurz leicht köcheln lassen. Am Schluss die Kokosmilch beimengen und nur noch erwärmen, nicht mehr kochen. Vor dem Servieren den Koriander hinzugeben.

### Garnitur

5 Limetten halbiert



# Für jeden Fall ein Curry

Schon gewusst? Curry ist kein Gewürz, sondern eine Mischung von bis zu 30 verschiedenen Gewürzen. In Indien verfügt jede Region und jede Familie über ein eigenes Grundrezept und variiert dieses, abhängig davon, ob Reis, Gemüse oder Fleisch zubereitet wird.

Als Teil der WIBERG Familie haben Sie die volle Auswahl. Ob lieblich-purpur, fruchtig-orange, scharf-rot oder nun feurig-grün: Alle WIBERG Currys sind harmonisch komponiert, lassen sich vielfältig einsetzen und beinhalten ausschließlich hochwertige und streng geprüfte Rohstoffe.

lieblich

Curry Purpur  
Curry Powder

fruchtig

Curry Orange  
BIO Curry Powder  
Curry Madrocas

 scharf

Curry Jaipur Style  
Curry Delhi Style

 feurig

Curry Grün

## Das WIBERG Curry Sortiment



### Curry Grün

Gewürzzubereitung     

**Geschmack:** belebend scharf nach Jalapeño und Galgant sowie dem erfrischenden Aroma der Kaffirlimette

**Verwendung:** ideal für Curry-Gerichte, Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse sowie für Dip-Saucen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
299041	AT 470	280 g	18

NEU



### Curry Delhi Style

Gewürzzubereitung • grob     

**Geschmack:** dezent-fruchtig, mit angenehmer Schärfe

**Verwendung:** ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
213110	AT 470	280 g	24



### Curry Jaipur Style

Gewürzzubereitung • kräftig rot     

**Geschmack:** dezente Schärfe, mit fruchtiger Säure

**Verwendung:** ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
171778	AT 470	250 g	24



### Curry Madrocas

Gewürzmischung • dezent fruchtig     

**Geschmack:** fruchtig, milde Schärfe

**Verwendung:** ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
195782	AT 1200	560 g	24



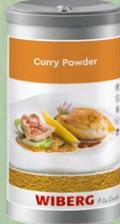
### Curry Orange

Gewürzzubereitung • mit gerösteten Gewürzen     

**Geschmack:** kräftig nach gerösteten Gewürzen, angenehme Chili-Schärfe und fruchtige Orangennote

**Verwendung:** ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
201488	AT 470	280 g	18



### Curry Powder

Gewürzmischung     

**Geschmack:** milde dezente Schärfe

**Verwendung:** ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
195784	AT 1200	560 g	24



### Curry Purpur

Gewürzextraktzubereitung     

**Geschmack:** fruchtig-belebend nach Ingwer und Kardamom

**Verwendung:** ideal für Suppen, Eintöpfe, Dip-Saucen sowie kreative Dessertvariationen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
243202	AT 470	300 g	24



### BIO Curry Powder

Gewürzmischung • mild würzig      

**Geschmack:** milde Schärfe mit einer fruchtigen Note und intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau

**Verwendung:** ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Reisgerichte

Art.-Nr.	VP	♻️	>
281914	AT 470	250 g	24

VP = Verpackung ♻️ = Füllgewicht > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten von Natur aus  glutenfrei,  lactosefreie Zutaten;  vegane Zutaten  ohne Zugabe von Palmfett  ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe

Mat.-Nr. 299043 / Satz-, Druckfehler & Änderungen vorbehalten

www.wiberg.eu

 MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

Bio-Kontrollstellennr.: DE-ÖKO-006