

WIBERG

Natürlich geräuchert

Die Würzmischung
mit Charakter

NEU:
jetzt im
Aroma-Tresor!



Art.-Nr. 306075, 450 g

Rauchsalz-Mix Würzmischung

Die Gewürzmühle war nur der Anfang – ab sofort gibt es die bekannte Rezeptur, in gleicher Qualität, im Aroma-Tresor.

Tauche ein in die Welt des rauchigen Genusses: der WIBERG Rauchsalz-Mix vereint edles Meersalz, aromatischen Eichenholzrauch, feine Gewürze und eine dezente Süße aus geräuchertem Rohrohrzucker.



Gebratenes Goldbrassen-Filet auf Rahm-Polenta mit rauchiger Peperonata

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Gebratenes Goldbrassen-Filet

1,5 kg Goldbrassen-Filet, küchenfertig,
2 Fenchelknollen in Scheiben geschnitten,
2 l Öl zum Frittieren, 200 g Maisgrieß/
Polenta, 500 ml Wasser, 100 ml Obers/
Sahne, 50 g Parmesan gerieben

WIBERG Produkte: 3 EL Fisch del
Mare, 150 ml Natives Oliven-Öl Extra
Andalusien, 1 EL Ursalz pur fein,
12 g Veggie-Bouillon mit Ursalz,
Rosmarin

Rauchige Peperonata

4 Paprika in Würfel geschnitten, 1 Zwiebel
in Würfel geschnitten, 1 Dose gehackte
Tomaten, 200 g schwarze Oliven ohne Stein

WIBERG Produkte: 80 ml Natives Oliven-Öl
Extra Andalusien, 4 EL Knoblauch Scheiben,
2 EL Rauchsalz-Mix

ZUBEREITUNG

Gebratenes Goldbrassen-Filet

Goldbrassen-Filet auf der Fleischseite würzen
und anschließend auf der Hautseite in Oliven-

Öl knusprig braten. Fenchelscheiben knusprig
frittieren und salzen. Maisgries/Polenta in
50 ml Oliven-Öl kurz anrösten, mit Wasser und
Veggie-Bouillon aufgießen und mit Rosmarin
abschmecken. Auf schwacher Hitze garen.
Mit Obers/Sahne und Parmesan verfeinern.

Rauchige Peperonata

Paprika und Zwiebel in Oliven-Öl bei geringer
Hitze anschwitzen, bis sie weich sind. Toma-
ten, Oliven und Knoblauch Scheiben hinzu-
geben und weitere 10 Minuten einkochen.
Mit Rauchsalz-Mix kräftig abschmecken.

Zwei Formen, ein Geschmack

NEU

Rauchsalz-Mix
Würzmischung

Geräuchertes Meersalz und Rohrohrzucker
treffen auf Pfeffer, Piment und Wacholder

Geschmack: intensiv nach Salz mit natürlichem
Rauch und ausgewogenen Piment- und Pfeffernoten

Verwendung: ideal zum Finishen von Steaks, Fleisch,
Fisch, Gemüse sowie sämtlichen würzigen Speisen,
bei denen eine natürliche Rauchnote gewünscht ist

Art.-Nr.	VP	♻️	>
306075	AT 470	450 g	24

Rauchsalz-Mix
Würzmischung

Geräuchertes Meersalz und Rohrohrzucker
treffen auf Pfeffer, Piment und Wacholder

Den Dreh raus – für vollen Genuss:

- Nachhaltiges Plastik
- Starkes Keramikmahlwerk
- Blickfang am Tisch
- Hochwertiger Inhalt

Art.-Nr.	H	♻️	>
292104	13,5 cm	80 g	24

VP = Verpackung, H = Höhe, AT = Aroma-Tresor, F = Flasche, ♻️ = Füllgewicht, > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten