

STREETFOOD

REZEPTE BY KIKKOMAN

Begeistern Sie Ihre Gäste mit vielfältiger Ethno-Küche!



Trendfood
STREETFOOD
INSPIRIEREN
& PROFITIEREN!

STREETFOOD

INSPIRIERT VON DER WELT,
IN IHRER KÜCHE ZU HAUSE

Ihre Gäste lieben es, neue Trends auszuprobieren? Dann bietet das Saucen-Sortiment von Kikkoman Food Service genau das, was Sie für die profitable Streetfood-Küche brauchen:

- Hochwertige und kalkulationssichere Produkte, mit denen Sie im Handumdrehen ganz unterschiedliche Gerichte auf den Tisch bringen
- Verlässliche Flexibilität für alle Gäste von vegan über glutenfrei bis salzarm
- Kosten- und Zeitersparnis

UNSER
SORTIMENT IN
FOOD-SERVICE-
GRÖSSE



UNTERSTÜTZUNG FÜR PROFIS MIT GELINGGARANTIE

Von traditionell bis modern, von Klassiker bis Umami-Aromenbombe: Das Saucen-Sortiment von Kikkoman Food Service umfasst neun Produkte, die Profis helfen, in der Küche immer wieder neu kreativ zu werden. Ob kraftvolle Soja- oder feurige Chilisauce für Kimchi, unsere Produkte holen die Aromen Asiens, Südamerikas und Afrikas in Sekundenschnelle in Ihre Küche.

KIKKOMAN STEHT SEIT ÜBER HUNDERT JAHREN FÜR HÖCHSTE QUALITÄT UND TRADITIONELLES HANDWERK. NOCH HEUTE WERDEN UNSERE SOJASAUZEN IN EINEM ZEITAUFWENDIGEN PROZESS NUR AUS WASSER, SOJA, WEIZEN UND SALZ GEBRAUT UND DREIFACH FERMENTIERT, ANSCHLIESSEND BEKOMMEN SIE MONATELANG ZEIT, UM IHREN VOLLEN GESCHMACK ZU ENTFALTEN.

UNSERE HOMMAGE AN DIE MODERNE? IMMER WIEDER NEUE GESCHMACKSKREATIONEN WIE SESAM, ZITRUS ODER CHILI UND EINE GENUSSKULTUR, DIE ALLE ERNÄHRUNGSFORMEN EINSCHLIESST.

GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM ENTDECKEN!





**Unvergleichlich
harmonisch**
durch dreifache
Fermentation.

**Universeller
Allrounder**
in der Küche und für den Gast.

KIKKOMAN NATÜRLICH GEBRAUTE SOJA SAUCE

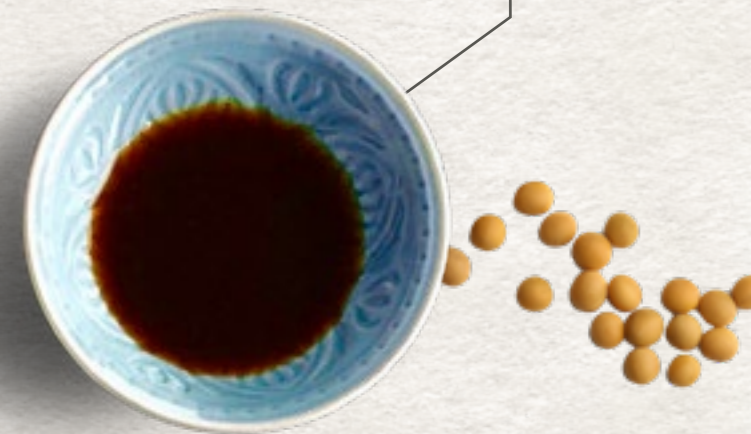
Veganes Premium-Aller-Köner: Kikkoman Sojasauce wird ausschließlich aus Sojabohnen, Weizen, Wasser und Salz hergestellt und verschafft nicht nur asiatischen Gerichten den besonderen Umami-Kick. Dieser fünfte Geschmack neben süß, sauer, salzig und bitter beschreibt Lebensmittel wie Parmesan, Tomaten oder Pilze, die besonders herzhaft-vollmundig schmecken. Die Produktion unserer Sojasauce basiert auf jahrhundertealtem Wissen und findet noch heute in einem ebenso traditionellen wie zeitaufwendigen Verfahren rund um eine dreifache Fermentation statt. Am Ende steht ein Spitzenprodukt von heller, rötlich-brauner Farbe und mit charakteristischem Aroma, das sich nicht nur als Dip oder für Zitrus- und Kräutermarinaden für Seafood, Fisch, Fleisch oder Gemüse eignet, sondern auch in Salatdressings, Gemüsepürees und herzhaften Brühen glänzt.

**BESTE
QUALITÄT**
FÜR KÜCHE
UND GAST

VEGAN
UND EUROPaweIT
MIT DEM
V-LABEL
AUSGEZEICHNET

FREI
VON GENTECHNIK,
GESCHMACKS-
VERSTÄRKERN,
FARB- UND
KONSERVIERUNGSSOFFEN

AUCH ALS
SALZREDUZIERTE
UND **GLUTENFREIE**
VARIANTEN ERHÄLTlich





Aromenbombe nach Thai-Art:

Die leichte Suppe duftet herrlich exotisch nach Limette und Zitronengras und ist mit Lachs, Garnelen, jeder Menge Gemüse und Tofu ein echtes Energiepaket. Den Würzekick gibt ihr Kikkoman Sojasauce.



THAI-LIMETTEN-SUPPE mit Tofu, Lachs und Garnelen

10 Portionen 60 min

ZUTATEN

SUPPE

1 kg Lachsfilet
200 g Thai-Auberginen
10 Shiitake-Pilze
300 g Karotten
2 l Gemüsebrühe
20 g Kaffir-Limettenblätter, getrocknet
2 Stängel Zitronengras
250 g Zuckerschoten
25 g Knoblauch, fein gehackt
80 g Ingwer oder Galgant, fein gehackt
1-3 Chilischoten, fein gehackt
1 l Kokosnussmilch
200 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
100 ml Fischsauce
500 g Baby-Brokkoli-Sprossen
200 g Thai-Basilikum
100 ml Limettensaft
500 g fester Tofu, naturbelassen
500 g rohe Garnelen, geschält
Salz und Pfeffer

SERVIEREN

Limette
Ein paar Korianderblätter
Ein paar Blätter Thai-Basilikum

ZUBEREITUNG

SUPPE: Knoblauch, Ingwer und Chili braten, bis sie anfangen, ihr Aroma zu entfalten.

Lachs von Haut und Gräten befreien und zusammen mit dem Tofu würfeln. Auberginen je nach Größe halbieren oder vierteln, Pilze in Streifen und Karotten in streichholzgroße Stifte schneiden, Zuckerschoten dritteln.

Gemüsebrühe und Kaffir-Limettenblätter in einem großen Topf erhitzen. Zitronengras zerkleinern und etwa 15 Minuten mitkochen. Anschließend Kokosmilch, Gemüse (außer Brokkoli), Kikkoman Sojasauce und Fischsauce zufügen. Köcheln, bis das Gemüse weich ist. Brokkoli und Thai-Basilikum zugeben und 5 Minuten garen.

Zuletzt Limettensaft, Fisch, Tofu und Garnelen zufügen und weitere 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SERVIEREN: Mit einigen Blättern Thai-Basilikum und Koriander bestreuen und mit Limettenspalten servieren.

Pikante RINDFLEISCH- EMPANADAS mit Kräutersauce

10 Portionen

2 Std.

ZUTATEN

FÜLLUNG

1 kg Rinderhack
200 ml Kikkoman
natürlich gebraute Sojasauce
2 Zwiebeln
25 g Knoblauch
1 Jalapeño
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Koriander, gemahlen
1 EL Zitronenabrieb
½ TL Paprikapulver, geräuchert
Salz und Pfeffer

TEIG

1 kg Weizenmehl
1 Ei
150 ml kaltes Wasser
200 g Butter
Salz
1 gequirltes Ei

KRÄUTERSAUCE

250 g frischer Koriander,
fein gehackt
250 g frische Minze, fein gehackt
500 ml Olivenöl
Saft und Abrieb von 1 Zitrone
3 Knoblauchzehen
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

FÜLLUNG: Knoblauch und Jalapeño fein hacken, Zwiebeln würfeln und alles mit Hackfleisch, Kikkoman Sojasauce, Zitronenabrieb und Gewürzen vermischen.

TEIG: Alle Zutaten bis auf das gequirlte Ei zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Gekühlten Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis etwas Füllung geben und halbmondförmig zuklappen. Empanadas auf ein Backblech legen, mit gequirltem Ei einpinseln und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen je nach Größe 30 – 45 Minuten backen.

SAUCE: Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Beliebter Snack:

In Spanien, Mittel- und Südamerika bekommt man die gefüllten Teigtaschen an jeder Ecke. Saftiges Rindfleisch, aromatische Gewürze, knuspriger Teig und eine erfrischende Minz-Koriander-Sauce machen sie auch bei uns zum Genuss.

OMUSOBA- OMELETTE mit Garnelen und Pilzen

10 Portionen 20 min

ZUTATEN

OMELETTE

20 Eier
40 g Zucker
7 g Instant-Dashi-Brühe
3 EL Speiseöl

FÜLLUNG

30 g Knoblauch
1,2 kg gekochte Soba-Nudeln
1 kg rohe Riesengarnelen, ohne
Schalen und Schwänze
200 g Schalotten
300 g Shimeji-Pilze
5 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
4 EL Speiseöl

OKONOMIYAKI-SAUCE

30 g brauner Zucker
10 EL Ketchup
10 TL Honig
1 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
2 EL Worcestersauce

ZUM SERVIEREN

10 TL Schnittlauch, gehackt
10 EL Kewpie-Mayonnaise
1 g getrocknete Nori-Algen,
fein gehackt
5 g Bonitoflocken
200 g eingelegter roter Ingwer

ZUBEREITUNG

OMELETTE: Eier aufschlagen, mit Zucker und Instant-Dashi-Brühe verquirlen und portionsweise in Öl ausbraten.

FÜLLUNG: Knoblauch fein hacken, Schalotte in Scheiben schneiden und Pilze putzen, alles in Öl goldbraun braten. Garnelen hinzufügen und 1 Minute mitbraten, anschließend gekochte Soba-Nudeln zugeben, mit Kikkoman Sojasauce würzen und 1 weitere Minute garen.

OKONOMIYAKI-SAUCE: Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

SERVIEREN: Füllung jeweils auf die untere Hälfte des Omeletts geben und halbmondförmig zusammenklappen. Mit Kewpie-Mayonnaise, Okonomiyaki-Sauce, Schnittlauch, Bonitoflocken und Nori garnieren, den eingelegten Ingwer dazu reichen.

Comfort Food auf Japanisch:

Das mit gebratenen Soba-Nudeln, Garnelen und Shimeji-Pilzen gefüllte Omelette kommt traditionell in sogenannten Izakayas auf den Tisch. Ingwer, Nori, Kewpie-Mayonnaise und hausgemachte Okonomiyaki-Sauce runden es perfekt ab.





KIKKOMAN NATÜRLICH GEBRAUTE SALZ- REDUZIERTE SOJA SAUCE

Authentischer Geschmack,
weniger Salz.
Gleicher Geschmack,
weniger Salz.
Echter Umami-Geschmack,
weniger Salz.

Perfekt geeignet für
Gemüse, Fleisch,
Fisch und Seafood.

43%
WENIGER
SALZ
IM VERGLEICH
ZUM KLASSIKER

VON NATUR AUS
VEGAN

VON DER
UNABHÄNGIGEN
EUROPEAN
VEGETARIAN
UNION (EVU)
MIT DEM
V-LABEL
AUSGEZEICHNET

OHNE
FARB- UND
KONSERVIERUNGS-
STOFFE,
GESCHMACKS-
VERSTÄRKER
UND GENTECHNIK

Megatrend Healthy Food: In den letzten Jahren ist das Bewusstsein für eine gesündere und achtsamere Ernährung in der Bevölkerung enorm gestiegen. Für alle Gäste, die sich natriumärmer und frei von Zusatzstoffen ernähren möchten, bieten wir die perfekte Lösung: Unsere Kikkoman Sojasauce mit weniger Salz wird in einem speziellen Verfahren fast die Hälfte ihres Salzgehaltes entzogen. Was unverändert erhalten bleibt: der einzigartig harmonische Geschmack zu Fisch, Gemüse und Fleisch.



ASIATISCHE BAO-BUNS mit Krebsfleisch

10 Portionen 20 min

ZUTATEN

TEIG

900 g Weizenmehl
20 g Instant-Hefe
500 ml Wasser
15 g weißer Zucker
Backpapier

FÜLLUNG

4 TL geröstete weiße Sesamkörner
200 ml Austernsauce
50 ml Limettensaft
1 Stück Ingwer, fein gehackt
3 TL Koriander, fein gehackt
1,2 kg Krabbenfleisch (Dose)
4 TL Schnittlauch, fein gehackt

HOISIN-SAUCE

200 g Erdnussbutter
500 ml Kikkoman natürlich
gebraute salzreduzierte Sojasauce
200 g brauner Zucker
150 ml Reisessig
30 g Knoblauch, fein gehackt
2 EL Sriracha-Sauce
3 Prisen schwarzer Pfeffer,
frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

TEIG: Hefe und Zucker in handwarmem Wasser auflösen. Mehl untermischen und etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. In einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

FÜLLUNG: Krabbenfleisch abgießen, erst Koriander, Schnittlauch und Ingwer, dann Austernsauce, Limettensaft und Sesam hinzugeben.

HOISIN-SAUCE: Kikkoman Sojasauce mit weniger Salz, Reisessig und braunem Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Vom Herd nehmen und mit Sriracha-Sauce, Knoblauch, Erdnussbutter und schwarzem Pfeffer zu einer glatten Sauce verrühren.

BAO-BUNS: Den aufgegangenen Teig auf der Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und nochmals durchkneten. Fingerdick ausrollen und Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen. Füllung in die Mitte geben und den Teig zu kleinen Kugeln aufrollen. Unter jeden fertigen Bun ein kleines Stück Backpapier legen und 4 Minuten im Bambuskorb oder Dampfgarer dämpfen.

SERVIEREN: Die Hoisin-Sauce in eine separate Schüssel füllen und mit den gedämpften Bao Buns servieren.

Die gedämpften chinesischen Teigtaschen,

denen sich in Europa
inzwischen ganze Trend-Restaurantkonzepte
widmen, werden mit saftigem Krebsfleisch
gefüllt. Dazu gibt es hausgemachte
Hoisin-Sauce – yummy!



SAMOSAS mit Chicken-Vindaloo und Joghurt-Dip

10 Portionen 20 min

ZUTATEN

FÜLLUNG

1,5 kg Hähnchenbrust
4 EL Kikkoman natürlich gebraute
salzreduzierte Sojasauce
800 g Tomatenpassata
200 ml Hühnerbrühe
1 TL Koriandersaat
1 TL Kreuzkümmelsaat
1 TL schwarze Senfkörner
1 TL Kurkuma, gemahlen
1 TL Zimt, gemahlen
1 TL Kardamom, gemahlen
3 Prisen Chilipulver
4 EL Rotweinessig
300 g weiße Zwiebeln
50 g Zucker
100 g Speiseöl

JOGHURT-DIP

600 ml griechischer Joghurt
4 EL Kikkoman natürlich gebraute
salzreduzierte Sojasauce
1 Stück Ingwer
10 g Knoblauch
200 ml Kochsud vom Hähnchen

TEIG

500 g fertiger Filoteig
200 g Butterschmalz, zerlassen
6 l Speiseöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

FÜLLUNG: Zwiebeln dünn schneiden und in Öl glasig braten. Koriander, Kreuzkümmel und Senfkörner zugeben und 15 Sekunden lang rösten, anschließend gemahlene Gewürze und Zucker zufügen. Mit Hühnerbrühe, Tomatenpassata, Kikkoman Sojasauce mit weniger Salz und Rotweinessig ablöschen und aufkochen. Hähnchen zufügen und 15 Minuten kochen, dann im Sud abkühlen lassen.

Fleisch aus dem Sud nehmen und fein hacken. Wenn es zu trocken ist, etwas von der Flüssigkeit angießen.

JOGHURT-DIP: Knoblauch und Ingwer fein hacken, mit Joghurt, Kochsud und Kikkoman Sojasauce mit weniger Salz vermischen.

SAMOSAS: Eine Lage Filoteig aufklappen, rundherum mit zerlassenem Butterschmalz bestreichen und mit einer zweiten Lage bedecken. Den Teig entlang der schmalen Seite in 3 Finger breite Streifen schneiden. An den Anfang jedes Streifens eine Portion Füllung geben und abwechselnd aufrollen, so dass ein Dreieck entsteht. Samosas goldbraun frittieren.

SERVIEREN: Die Samosas mit der Joghurt-Dip in einer separaten Schüssel servieren.

Some like it hot!

Vindaloo ist eine der schärfsten Zubereitungen der indischen Küche. Damit Ihre Gäste nicht zu sehr ins Schwitzen geraten, bekommen Chili, Ingwer und Kreuzkümmel mit knusprigem Teig und kühlem Joghurt erfrischende Gegenspieler.





KIKKOMAN NATÜRLICH GEBRAUTE TAMARI GLUTENFREIE SOJA SAUCE

AUTHENTISCHER
GESCHMACK
OHNE GLUTEN

EINE SAUCE
FÜR ALLE

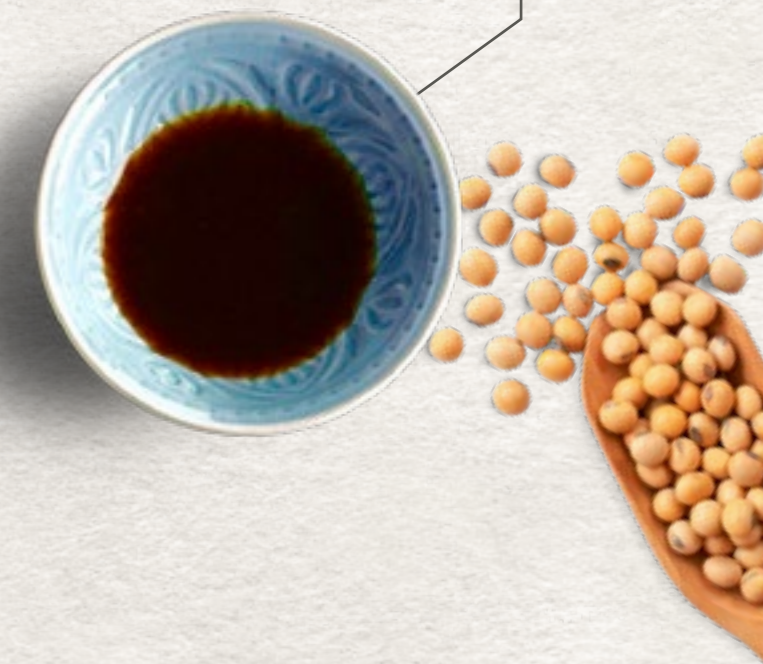
VEGAN UND
HALAL

ENTHÄLT KEINERLEI
GESCHMACKS-
VERSTÄRKER,
FARB- UND
KONSERVIERUNGS-
STOFFE ODER
GENTECHNIK

Glutenfreier Begleiter
für gegrilltes Fleisch,
Sashimi oder
gebratenes Gemüse.

Verleiht auch Glasuren,
Gemüsesäften und
herzhaften Smoothies
den **Umami-Kick**.

Gluten findet sich in den meisten Getreidesorten, darunter auch in Weizen. Doch Tamari enthält kein Getreide und ist damit glutenfrei. Wie unsere traditionelle Kikkoman Sojasauce entsteht Tamari in einem speziellen, jedoch ebenso, völlig natürlichen Fermentationsprozess und bietet genauso vielfältige Möglichkeiten, was Geschmack und Einsatz in der Küche angeht. So gibt sie nicht nur Dressings, Marinaden, Suppen, Brühen und Gemüsepürees die besondere Würze, sondern eignet sich auch zum Finalisieren von Fleisch- und Seafood-Gerichten. Kikkoman glutenfreie Sojasauce ist perfekt für Veganer und Menschen, die sich halal ernähren.



Fischbällchen am Spieß finden sich auf jedem thailändischen Straßenmarkt und sind gegrillt, gekocht oder gebacken ein köstlicher Streetfood-Snack.

Dank Kikkoman glutenfreie Sojasauce ist das Rezept glutenfrei.



glutenfrei

THAI-FISCHBÄLLCHEN mit Tamari-Sauce zum Dippen

10 Portionen 1 Std. 30 min

ZUTATEN

FISCHBÄLLCHEN

1 kg Weißfischfilets,
ohne Gräten und Haut
500 g rohe Garnelen,
ohne Schalen und Schwänze
150 ml Kikkoman natürlich
gebraute Tamari
glutenfreie Sojasauce
100 g frischer Koriander
100 g Frühlingszwiebeln
50 g frischer Ingwer
1 EL Knoblauchpüree
1 Ei
Saft und Abrieb von 1 Orange
120 g Kartoffelstärke
100 g Reismehl
2 EL Sesamol
1 EL Zucker
Holzspieße

DRESSING

500 ml Kikkoman natürlich
gebraute Tamari
glutenfreie Sojasauce
50 g frischer Koriander
70 ml Reissessig
50 ml Wasser
1 TL Ingwer, frisch gerieben
1 TL Knoblauch, zerdrückt
2 EL Zucker
10 g Orangenabrieb
1 Chilischote
2 TL Sesam zum Garnieren

ZUBEREITUNG

FISCHBÄLLCHEN: Fisch und Garnelen in der Küchenmaschine zerkleinern. Gehackten Koriander, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Ei zugeben und vermengen, anschließend Kartoffelstärke, Reismehl und restliche Zutaten einrühren. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Aus der Fischmasse Bällchen formen und in kochendem Wasser etwa 1-2 Minuten blanchieren. Bällchen auf die Spieße stecken, mit Kikkoman glutenfreie Sojasauce einpinseln und mit Sesam bestreuen, anschließend in der Pfanne oder auf dem Grill von allen Seiten anbraten.

DRESSING: Essig, Kikkoman glutenfreie Sojasauce, Zucker und Orangenschale verrühren, dann Knoblauch, Ingwer, Chili, Wasser und Koriander zufügen. Gut vermischen und nach Bedarf abschmecken.

vegetarisch

glutenfrei

SÜSSKARTOFFEL-PAKORAS mit Tamari-Sesam-Dip

10 Portionen 20 min

ZUTATEN

GEMÜSE

600 g Süßkartoffeln
600 g Möhren
600 g weiße Zwiebeln
300 g Spinat

TEIG

1,1 kg Kichererbsenmehl
1 l Wasser
4 EL Currypulver
5 Prisen Salz

SAUCE

200 ml Kikkoman natürlich gebräute
Tamari glutenfreie Sojasauce
100 ml Reisessig
50 g Knoblauch, fein gehackt
10 g rote Chilischote, fein gehackt
1 Stück Ingwer, fein gehackt
2 EL Sesamöl
5 Prisen weißer Sesam, geröstet

FRITTIEREN

6 l Öl

ZUBEREITUNG

GEMÜSE: Gemüse schälen und in dünne, 8 cm lange Stifte schneiden.

TEIG: Kichererbsenmehl mit Currypulver und Salz mischen, Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

SAUCE: Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

FRITTIEREN: Das Öl auf 180 Grad erhitzen. Gemüse in den Teig geben, golfballgroße Portionen formen und nacheinander etwa 3 Minuten goldbraun frittieren.

SERVIEREN: Die Sauce in eine separate Schüssel füllen und mit den Pakoras servieren.

Der Streetfood-Klassiker aus Indien:

Knusprige Curry-Gemüsebällchen mit würzigem Dip. Dank Kikkoman glutenfreie Sojasauce und Kichererbsenmehl auch für Gäste mit Glutenunverträglichkeit geeignet.





glutenfrei

PAD KRPAO

Rindfleisch mit Erdnüssen und Thai-Basilikum

10 Portionen 20 min

ZUTATEN

SAUCE

- 100 ml Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce
- 300 ml Austernsauce
- 100 ml Fischsauce
- 100 ml Limettensaft
- 150 g Palmzucker, gehackt
- 800 ml Rinderbrühe (glutenfrei)
- 30 g Maisstärke

PAD KRPAO

- 2 kg Rinderhackfleisch
- 400 g Schalotten
- 30 g Knoblauch
- 600 g rote Paprika
- 100 ml Erdnussöl

SERVIEREN

- 4 TL frischer Koriander, gehackt
- 4 TL frischer Schnittlauch, gehackt
- 1 Bund Thai-Basilikum, gehackt
- 50 g gesalzene Erdnüsse, gehackt
- 1,2 kg gekochter Jasminreis

ZUBEREITUNG

SAUCE: Kikkoman glutenfreie Sojasauce, Austernsauce, Fischsauce, Limettensaft, Palmzucker, Rinderbrühe und Maisstärke mischen.

PAD KRPAO: Schalotten und Knoblauch hacken und in Öl anbräunen. Paprika in Streifen schneiden, hinzugeben und 2 Minuten mitbraten. Rinderhack ebenfalls in die Pfanne geben und knusprig braten, anschließend die nochmals durchgerührte Sauce zufügen.

Alles 3 Minuten kochen, bis die Sauce eindickt.

SERVIEREN: Gehackten Koriander, Schnittlauch, Thai-Basilikum und Erdnüsse über das Fleisch streuen. Mit Jasminreis servieren.



Kein Straßenmarkt in Thailand ohne Pad Krapao!

Die saftige Umami-Bombe ist nicht nur absolutes Comfort Food, sondern steht auch in Rekordgeschwindigkeit auf dem Tisch.

Mit Kikkoman glutenfreie Sojasauce können auch Allergiker das Gericht genießen.



FÜR DIE
VEGANE
ERNÄHRUNG
GEEIGNET

DER KLASSIKER
MIT EINEM HAUCH
ZITRONE

GIBT
GERICHTEN
EINE FRISCHE
NOTE

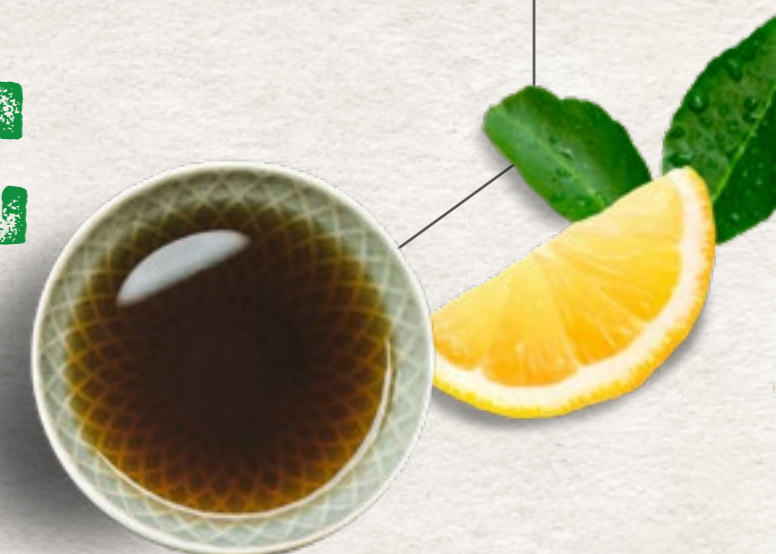
PASST NICHT
NUR ZUR
ASIATISCHEN
KÜCHE

KIKKOMAN PONZU ZITRONE

Die japanische Würzsauce Ponzu basiert auf Sojasauce, Yuzu und Essig beziehungsweise Mirin. Für den europäischen Markt hat Kikkoman eine Variante mit Zitrone und Essig entwickelt. Sie eignet sich perfekt als Dip für Gyozas – japanische Teigtaschen –, Dim Sum, Sashimi und Ofengemüse, verleiht Salatdressings, Bowls, Pilzen oder Carpaccio einen Frischekick und ist das gewisse Etwas in Marinaden für Geflügel, Fisch und Gemüse. Aufgrund der traditionellen Herstellung und Reifung hat Kikkoman Ponzu Zitrone einen harmonisch ausbalancierten Geschmack.

Unglaublich vielseitig,
passt zu Seafood, Fisch, Fleisch,
Geflügel oder Gemüse und
vielen Länderküchen.

Schmeckt toll zu Katsu –
eine Art japanischem
Schnitzel, und zu Tataki - scharf
angebratenem, innen noch
rohem Fleisch oder Fisch.



vegetarisch

GUDEG JOGJA

Indonesischer Jackfrucht-Eintopf

10 Portionen 20 min

ZUTATEN

EINTOPF

1,5 kg Jackfrucht (in Salzlake)
50 g Galgant
150 g Zitronengras
50 g Palmzucker
1 Handvoll Kaffir-Limettenblätter
1 TL Koriandersamen
2 l Kokosnussmilch
300 g Schalotten
10 Teebeutel Earl Grey
100 ml Rapsöl
200 ml Kikkoman Ponzu Zitrone

ZUM SERVIEREN

10 Eier, hart gekocht und halbiert
4 TL frischer Koriander, gehackt
Optional: gekochter Reis

ZUBEREITUNG

EINTOPF: Galgant, Zitronengras, Palmzucker, Koriandersamen, Schalotten und Öl im Mixer zu einer Paste verarbeiten.

Die Paste 3 Minuten anbraten, mit Kokosmilch aufkochen und Teebeutel für 1 Minute mitziehen lassen. Anschließend Teebeutel entfernen und abgetropfte Jackfrucht sowie Limettenblätter zugeben. Alles etwa 10 Minuten einkochen und mit Kikkoman Ponzu Zitrone abschmecken.

SERVIEREN: Jeweils ein halbes Ei und gehackten Koriander auf den Eintopf geben und nach Belieben mit Reis servieren.

Jackfrucht ist die Trendzutat der Veggie-Küche und unglaublich vielseitig.

Für den exotisch-vegetarischen Eintopf wird sie mit Zitronengras und Tee kombiniert, feinsäuerliche Kikkoman Ponzu Zitrone rundet den unverwechselbaren Geschmack ab.





CHICKEN-KATSU-WRAP mit süß-saurer Sauce

10 Portionen 1 Std. 30 min

ZUTATEN

HÄHNCHEN

200 ml Kikkoman Ponzu Zitrone
1 kg Hähnchenbrust

PANADE

100 g Tempuramehl
200 ml Wasser
100 g Semmelbrösel
3 l Speiseöl

SALAT

200 g Gartensalat
300 g Möhren
300 g rote Paprika
300 g Salatgurke

SAUCE

300 g Ananas
300 g Ketchup
2 TL frische Chili, gehackt
4 EL Worcestershiresauce
70 ml Mirin
30 g Knoblauch
1 Stück Ingwer

ZUBEREITUNG

HÄHNCHEN: Hähnchenbrust in Streifen schneiden und 10 Minuten in Kikkoman Ponzu Zitrone marinieren.

PANADE: Tempuramehl mit Wasser verrühren, Semmelbrösel in eine separate Schüssel geben. Hähnchen in den Tempura-Teig tauchen, in den Semmelbröseln wälzen und goldbraun frittieren.

SALAT: Karotten, Gurken und Paprika in feine Streifen schneiden, den Salat waschen und zerkleinern.

SAUCE: Ananas würfeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Alles mit gehackter Chili, Ketchup, Worcestershiresauce und Mirin vermengen.

SERVIEREN: Tortillas auf dem Grill oder in der Pfanne erwärmen, bis sie weich sind. Salat, Sauce und Hähnchen daraufgeben, einrollen und nochmals kurz durchwärmen.

Die japanische Würzsauce Ponzu basiert auf Sojasauce, Zitrone und Essig und verleiht Tataki, Sashimi und Katsu einen **säuerlich-aromatischen Kick**.

Dank ihr ist der Wrap mit knackigem Gemüse im Handumdrehen fertig.



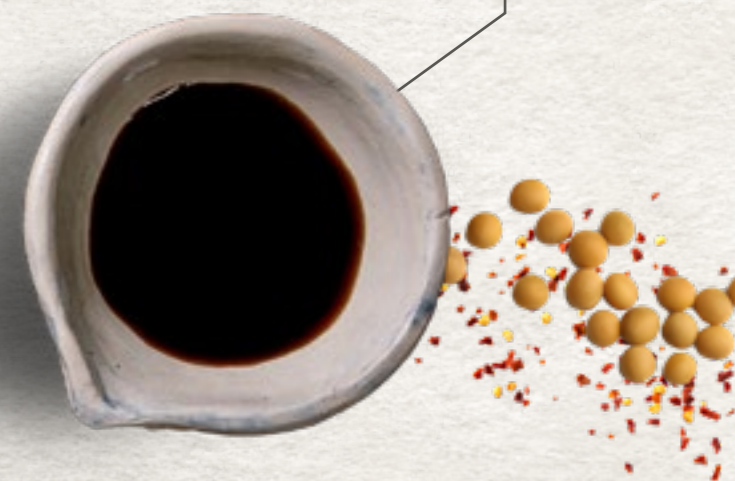


KIKKOMAN SAUCE FÜR POKE BOWLS

Perfekt zum Marinieren
von rohem oder leicht
abgeflämmtem Fisch, Gemüse,
dünn aufgeschnittenem
gegrilltem Rindfleisch sowie für
saisonale Veggie-, Grain-
und Salad-Bowls.

Ready-to-use Dressing,
als Basis für eigene
Kreationen und Finish
für Wok-Gerichte.

Frische und gesunde Poke Bowls feiern seit Jahren einen Siegeszug in Trend-Restaurants auf der ganzen Welt. Die entscheidende Würze bekommen die regenbogenbunten Bowls, ob mit Fisch, Reis oder Gemüse, durch die vegane Kikkoman Sauce für Poke Bowls. Kikkoman Sojasauce, geröstetes Sesamöl, ein Hauch Zitrone und etwas Chili geben ihr Tiefe und machen sie zur Profi-Allzweckwaffe,, was Geschmack und Zeitersparnis angeht.



VEGAN

IDEAL FÜR DIE
SCHNELLE
KÜCHE

RAFFINIERTE
UMAMI-BOMBE

HERZHAFT,
SALZIG,
SAUER,
SCHARF



vegetarisch

TAQUITOS

mit roten Bohnen, Mais und Paprika

10 Portionen 30 min

ZUTATEN

2 kg Weizentortillas

FÜLLUNG

200 ml Kikkoman Sauce für
Poke Bowls

1 kg fester Tofu, naturbelassen

500 g Cheddar, gerieben

500 g Mais (Dose)

700 g rote Bohnen (Dose)

30 g Knoblauch

300 g rote Zwiebeln

300 g rote Paprika

1 kg gehackte Tomaten (Dose)

2 TL Kreuzkümmel, gemahlen

80 ml Speiseöl

SALSA

100 ml Kikkoman Sauce für
Poke Bowls

100 g rote Zwiebeln

500 g Tomaten

400 g Avocado

4 TL frische Jalapeño

4 TL frischer Koriander

50 ml Limettensaft

ZUBEREITUNG

FÜLLUNG: Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Paprika würfeln und alles in Öl anbraten. Tofu fein zerkrümeln, zum Gemüse geben und goldbraun braten. Kikkoman Sauce für Poke Bowls, abgetropfte Bohnen und Mais sowie Kreuzkümmel zugeben, mit gehackten Tomaten aufgießen und 10 Minuten kochen.

TAQUITOS: Aus den Tortillas handtellergroße Rechtecke schneiden und mit der vorbereiteten Füllung sowie Cheddar belegen. Aufrollen, nebeneinander auf ein Blech legen und im Backofen bei 200 Grad etwa 5 Minuten goldgelb backen.

SALSA: Avocado würfeln, Jalapeño, Koriander und Zwiebel fein hacken. Tomaten entkernen und in gleich große Würfel wie die Avocado schneiden. Alles mit Kikkoman Sauce für Poke Bowls und Limettensaft mischen.

SERVIEREN: Die Taquitos auf einem Teller anrichten und mit Salsa garnieren.

Für die mexikanische Vorspeise werden Mini-Tortillas vegetarisch gefüllt, knusprig gebacken und mit fruchtig-scharfer Salsa serviert. Kikkoman Sauce für Poke Bowls mit Sojasauce, geröstetem Sesamöl, Zitrone und Chili verleiht dem Snack die besondere Würze.



Bowls gehen immer!

Mit Reismudeln, Seafood, Mais und Avocado ist der Streetfood-Liebling ein echter Geschmacks-Frischekick, der dank Kikkoman Sauce für Poke Bowls blitzschnell zubereitet ist.



REISNUDEL-BOWL mit Meeresfrüchten und Poke-Dressing

10 Portionen 30 min

ZUTATEN

BOWL

1 kg Meeresfrüchte, gemischt
3 Avocados
500 ml Kikkoman Sauce für
Poke Bowls
800 g Reismudeln
1 rote Zwiebel
2 Mangos
2 Salatgurken
300 g Mais (Dose), optional
50 ml Limettensaft
Salz und Pfeffer

SERVIEREN

250 g Frühlingszwiebeln, fein
geschnitten

ZUBEREITUNG

BOWL: Meeresfrüchte mit Salz und Pfeffer würzen, mit Limettensaft beträufeln und kurz sehr heiß anbraten.

Gurke halbieren und in Scheiben, Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Avocado und Mango schälen und würfeln. Optional: Mais abgießen.

Reismudeln nach Packungsanweisung garen, anschließend etwas kleinschneiden.

SERVIEREN: Nudeln und Gemüse in einer Schüssel mischen, Meeresfrüchte und Kikkoman Sauce für Poke Bowls hinzugeben und mit Frühlingszwiebeln garnieren.

POKE BOWL

mit Tempura-Lachs und Couscous

10 Portionen 25 min

ZUTATEN

FISCH

100 g Tempuramehl
200 ml Wasser
800 g Lachsfilet
80 ml Kikkoman Sauce für Poke Bowls
3 l Speiseöl

SALAT

500 g Kirschtomaten
400 g Paprika
400 g Salatgurke
600 g Kochbananen
300 g Mangos
500 g Couscous

DEKORATION

300 g Mayonnaise
50 ml Limettensaft
4 EL Schnittlauch
4 TL Koriander
4 TL schwarzer Sesam
40 ml Kikkoman Sauce für Poke Bowls

ZUBEREITUNG

FISCH: Den Lachs in mittelgroße Würfel schneiden und 5 Minuten in Kikkoman Sauce für Poke Bowls marinieren.

Das Tempuramehl mit dem Wasser vermischen. Lachs aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und in den Tempurateig tauchen. In heißem Öl goldbraun ausbacken.

SALAT: Den Couscous mit kochendem Wasser übergießen, abdecken und 5 Minuten ziehen lassen, bis er gar ist. Die Kirschtomaten halbieren, die Paprika in Streifen, die Gurke in Halbmonde und die Mango in kleine Würfel schneiden. Nun die Kochbananen schälen, in vier Teile schneiden und im selben Öl wie den Lachs braten.

DEKORATION: Die Mayonnaise mit Limettensaft und gehacktem Koriander verrühren. Den Schnittlauch fein hacken.

SERVIEREN: Den Couscous auf den Boden der Schüssel geben, Gemüse, Kochbananen und Lachs-Tempura darauf anrichten. Nun mit Koriander-Mayonnaise garnieren und mit Kikkoman Sauce für Poke Bowls beträufeln. Zum Schluss noch mit schwarzem Sesam und dem gehackten Schnittlauch bestreuen.



„Poke“ kommt aus dem Hawaiianischen und bedeutet „in Stücke schneiden“.
Mit „Tempura“ bezeichnet man auf Japanisch frittierte Gerichte. Diese Bowl vereint mit knusprigem Lachs, frischem Gemüse, gebratenen Kochbananen und Couscous das Beste aus beiden Welten.





KIKKOMAN SCHARFE CHILISAUCE FÜR KIMCHI

Perfekt geeignet
als Basis für Saucen,
Suppen und Marinaden

Ready-to-use Dip
für asiatische Chicken Wings,
Fusion Dim Sum oder
Grillgemüse.

KOREANISCHER
KLASSIKER
TO GO

SPICY KICK
FÜR SAUCEN,
MARINADEN UND
REIS- ODER
NUDEL BOWLS

INTENSIV,
SALZIG,
PIKANT

VIELSEITIG
ANWENDBAR



In Korea gibt es unzählige Versionen des fermentierten Kohls Kimchi – alle haben gemeinsam, dass sie viel Zeit und Arbeit brauchen. Das geht auch schneller! Unsere Kikkoman ChilisaUCE Kimchi mit Knoblauch, Ingwer, Chili, Salz und Fischsauce peppt im Handumdrehen alles von asiatischen Pancakes über Salatdressings bis zum Eintopf auf.

Koreanisches Nationalheiligtum:

Der fermentierte Kohl Kimchi wird traditionell in einem tagelangen Verfahren hergestellt. Kikkoman bietet mit der Kikkoman Chilisauce Kimchi eine Abkürzung in den Spicy-Himmel, hier mit aromatischem Lamm, knackigen Nüssen und frischen Kräutern.



KIMCHI-LAMMSPIESSE nach koreanischer Art

10 Portionen 45 min

ZUTATEN

LAMM

1,5 kg Lammkeule, ohne Knochen
300 ml Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
100 g Erdnüsse, gehackt
1 EL Limettenabrieb
6 Knoblauchzehen, gehackt
80 g fermentierte Sojabohnenpaste
250 ml Reiswein zum Kochen
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Holzspieße

ERDNUSS-MAYONNAISE

800 g Mayonnaise
150 g Erdnussbutter
100 ml Limettensaft
1 – 2 EL Zucker
1 – 2 Chilischoten
1 EL Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
100 g frischer Koriander, fein gehackt

ZUM SERVIEREN

150 g frischer Koriander, ganze Blätter
3 Limetten

ZUBEREITUNG

LAMM: Fleisch in dünne Streifen schneiden und in eine Marinade aus Kikkoman Chilisauce Kimchi, Reiswein, Nüssen, Knoblauch, Sojapaste und Limettenabrieb einlegen. Mit Pfeffer würzen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Anschließend Fleisch auf Spieße stecken und kurz vor dem Servieren etwa 5 Minuten sehr heiß grillen.

ERDNUSS-MAYONNAISE: Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

SERVIEREN: Spieße mit Koriander bestreuen, dazu Limettenspalten und Erdnuss-Mayonnaise reichen.

Saftige SEAFOOD- PANCAKES

10 Portionen 30 min

ZUTATEN

500 g rohe Garnelen, ohne Schalen und Schwänze
500 g Tintenfisch, gepulvert
500 g Oktopus, gepulvert
200 ml Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
3 Bund Frühlingszwiebeln
2 Chilischoten, fein gehackt
500 g Weizenmehl
200 g Möhren
6 Eier
400 – 500 ml Wasser
200 g Kartoffelstärke
3 EL Sesamöl
Pfeffer
200 ml Speiseöl zum Frittieren
Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce (optional, zum Servieren)

ZUBEREITUNG

PANCAKES: Möhren und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, einige Frühlingszwiebeln für die Deko beiseitestellen. Chili zur Gemüse Mischung geben.

Gepulverte Meeresfrüchte würfeln. In einer Schüssel gründlich mit Gemüse, Eiern, Mehl, Speisestärke, Sesamöl, Wasser und Kikkoman Chilisauce Kimchi vermischen. Mit Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Teig portionsweise goldgelb frittieren.

SERVIEREN: Mit Frühlingszwiebeln bestreuen, dazu Kikkoman Sojasauce reichen.

Kreativ sein erwünscht:

Die Pancakes mit Meeresfrüchten sind nicht nur blitzschnell zubereitet, sondern durch Kikkoman Chilisauce Kimchi schön würzig und maximal flexibel – sie funktionieren mit jedem saisonalen Seafood.





PULLED AUSTERNPILZ- BAO *vegetarisch*

10 Portionen 2 Std. 30 min

ZUTATEN

TEIG

1 kg Weizenmehl
2 TL Zucker
2 TL Salz
2 Packungen Trockenhefe
(8 g pro Packung)
1 TL Backpulver
2 EL Reissessig
400 ml Wasser
100 ml Milch
2 EL Öl

FÜLLUNG

3 kg Austernpilze
3 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
100 g Ingwer
300 g Möhren
2 Bund Frühlingszwiebeln
150 ml Kikkoman scharfe
Chilisauce für Kimchi
150 ml Kikkoman Teriyaki Glaze
200 ml Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
100 g Zucker
Pflanzenöl

GEPICKELTE MÖHREN

2 kg Möhren
250 ml Reissessig
250 ml Wasser
250 g Zucker
10 g Salz
100 ml Kikkoman scharfe
Chilisauce für Kimchi

SERVIEREN

100 g Frühlingszwiebeln, gehackt
100 g frischer Koriander, gehackt
150 g Sprossen

ZUBEREITUNG

TEIG: Wasser, Milch, Hefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Mehl, Essig und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 1 Stunde gehen lassen, dann ausrollen, mit Backpulver bestreuen und durchkneten. Anschließend nochmal etwa 30 Minuten ruhen lassen.

FÜLLUNG: Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Knoblauch hacken. Pilze mit einer Gabel auseinanderzupfen oder in feine Streifen schneiden und 15 Minuten in Kikkoman Sojasauce marinieren.

Überschüssige Flüssigkeit abgießen und Pilze in Öl anbraten, bis sie zusammenfallen. Erst Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer, dann Kikkoman Chilisauce Kimchi, Kikkoman Teriyaki Glaze, Essig und Zucker zugeben. Alles unter Rühren weiterbraten.

GEPICKELTE MÖHREN: Karotten in streichholzgroße Stifte schneiden und in einer großen Schüssel mit Essig, Zucker, Kikkoman Chilisauce Kimchi, Wasser und Salz mindestens 1 Stunde, besser über Nacht, im Kühlschrank marinieren.

BAO: Teig in 20 Portionen teilen, jeweils zu Kugeln formen und die Kugeln zu etwa 0,5 cm dicken Fladen ausrollen. Mit Öl einpinseln und mittig falten. Die so vorbereiteten Baos etwa 15 Minuten im Bambuskorb oder Dampfgarer dämpfen.

SERVIEREN: Baos mit der Austernpilz-Mischung füllen und mit gepickelten Möhren und frischen Kräutern servieren.

Raffinierter Veggie-Twist:
Statt Schweinefleisch landen pulled Austernpilze in den weichen, fluffigen Bao Buns. Mit gepickelten Möhren und einer süß-würzigen Sauce ein Streetfood-Traum!





KIKKOMAN SESAM SAUCE

Diese Sauce ist ein asiatischer Klassiker. Ihr feines cremig-nussiges Aroma passt ausgezeichnet zu unglaublich vielen Speisen und gibt auch europäischen Gerichten eine besondere Note. Verfeinert mit etwas Essig und einem Schuss unserer Kikkoman Sojasauce liefert sie einen milden, aber doch ausdrucksstarken Genuss: Zu Nudeln, im Salatdressing oder auf einem Sandwich - Kikkoman Sesamsauce macht alles mit.

**Ready-to-use
Dressing oder Dip**
für Salat, Frühlingsrollen,
gedünstetes Gemüse.

Ideale Basis
für eigene Saucenkreationen.

CHARAKTERISTISCH
FEINAROMATISCH

VIELSEITIG
EINSETZBAR

IDEAL FÜR SAUCEN,
DIPS UND
ZUM WÜRZEN

PERFEKT FÜR
ASIATISCHE
UND EUROPÄISCHE
GERICHTE



BANH-MI-SANDWICH mit knusprigem Kabeljau

10 Portionen 20 min

ZUTATEN

10 kleine Baguettes
800 g Kabeljau

TEIG

100 g weißer Sesam
100 g Tempuramehl
200 ml Wasser
2 TL Kurkuma
3 l Speiseöl zum Frittieren

SALAT

300 g Möhren
300 g Salatgurke
100 ml Reissessig
4 TL Honig
4 TL Koriander
100 g Gartensalat
300 ml Kikkoman Sesamsauce

ZUBEREITUNG

Den Kabeljau würfeln.

TEIG: Tempuramehl mit Wasser und Kurkuma zu einer glatten Masse verarbeiten und Kabeljauwürfel durch den Teig ziehen. Anschließend in Sesam wälzen und goldbraun frittieren.

SALAT: Möhren und Gurke in dünne Streifen schneiden, Koriander fein hacken. Reissessig mit Honig mischen, Gemüse zugeben und 5 Minuten marinieren. Währenddessen den Salat waschen.

SERVIEREN: Die Baguettes halbieren, aber nicht ganz durchschneiden. Die Innenseiten mit Kikkoman Sesamsauce bestreichen, Salat, abgetropftes Gemüse und knusprige Fischstücke darauf verteilen.



Frankreich trifft Vietnam!
Das würzig-frische Fusion-Sandwich mit viel Gemüse, Kräutern und crunchy Tempura-Fisch bekommt durch nussige Kikkoman Sesamsauce einen besonderen Flavour-Boost.



Taco Tuesday? Taco every day!
Das mexikanische Trend-Streetfood ist inzwischen auf der ganzen Welt zu Hause. Wir servieren es mit saftig mariniertem Schweinefleisch und würzig-nussiger Kikkoman Sesamsauce.



TACOS mit Schweinefleisch und eingelegten Zwiebeln

10 Portionen 12 Std. 30 min

ZUTATEN

FLEISCH

2 kg Schweineschulter
100 ml Ananassaft
300 ml Orangensaft
150 ml Kikkoman Sesamsauce
50 – 60 g Knoblauch, fein gehackt
1 EL Kreuzkümmel, gemahlen
1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

GEPICKELTE ZWIEBELN

1 kg rote Zwiebeln
150 ml Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce
150 ml Reisessig
250 ml Wasser
250 g brauner Zucker
1 TL Koriandersamen
1 Bund frischer Koriander

TACOS

20 Stück Weizentacos (kleine weiche Tortillas)
150 g Sour Cream
100 g Cashewnüsse, geröstet und grob gehackt
300 ml Kikkoman Sesamsauce
200 g Cheddar, gerieben
200 g frischer Koriander

ZUBEREITUNG

FLEISCH: Schweinefleisch in dünne Streifen schneiden. Restliche Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen, Fleisch zugeben und mindestens 12 Stunden marinieren.

GEPICKELTE ZWIEBELN: Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. In einer Schüssel Wasser und Zucker mischen, dann Essig, Kikkoman Sojasauce, Koriandersamen und gehackten Koriander hinzugeben. Zwiebeln mindestens 1 Stunde in der Mischung marinieren.

TACOS: Schweinefleisch von beiden Seiten anbraten. Die Tacos aufwärmen.

SERVIEREN: Tacos mit gegartem Schweinefleisch, gepickelten Zwiebeln, Kikkoman Sesamsauce, Cheddar, Nüssen, Sour Cream und frischem, gehackten Koriander servieren.



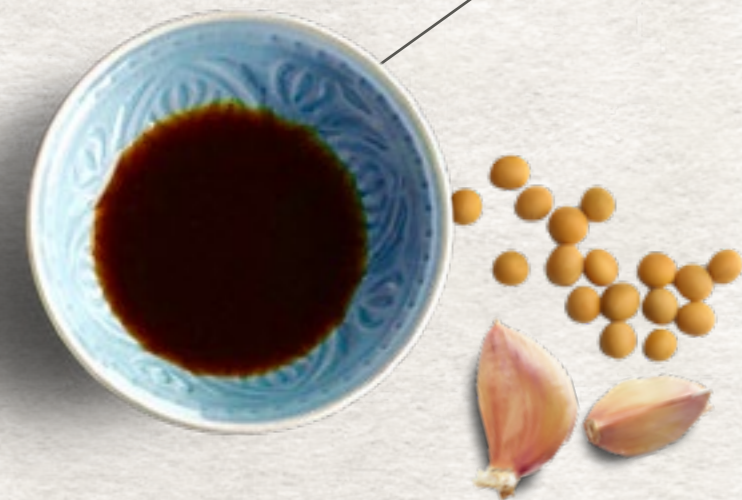


Gibt Fisch, Rind- und Schweinefleisch, Wild, Geflügel, Gemüse und Meeresfrüchten in nur 15 Minuten den typisch süß-würzigen Teriyaki-Geschmack.

Eignet sich auch ideal als Zutat in Dips, Saucen und Dressings.

KIKKOMAN TERIYAKI MARINADE

Teriyaki – eine Zubereitungsart, bei der Fleisch, Gemüse oder Fisch in einer speziellen herzhaft-süßen Soße mariniert und anschließend gegrillt oder gebraten werden – gehört zur japanischen Küche wie Sushi oder Tempura. Unsere fertige vegane Kikkoman Teriyaki Marinade gibt allen Gerichten den typisch vollmundigen Geschmack, ohne dass man selbst die Zutaten aufwendig einkochen muss.



VEGAN

VERLEIHT
FLEISCH,
FISCH UND
GEFLÜGEL
HERRLICHE
SAFTIGKEIT
UND GEMÜSE
DAS GEWISSE
ETWAS

SPART ZEIT
UND ARBEIT
IN DER KÜCHE

VERSCHIEDENE
VARIANTEN BIETEN
UNENDLICHE
MÖGLICHKEITEN



Streetfood-Trend Veggie:

Die Spieße mit Aubergine und Tofu sind nicht nur im Handumdrehen gemacht, sie lassen sich auch beliebig mit saisonalem Gemüse abwandeln. Die Sauce mit Asia-Pilzen und Kikkoman Teriyaki Marinade gibt dem Gericht sein süß-würziges Aroma.



TOFU- AUBERGINEN- SPIESSE *vegetarisch*

10 Portionen 35 min

ZUTATEN

SPIESSE

1 kg japanische Aubergine
1 kg fester Tofu, naturbelassen
500 ml Kikkoman Teriyaki Marinade
Holzspieße

SAUCE

200 g Honig
4 EL Rapsöl
300 g Shimeji-Pilze, geputzt
30 g Knoblauch, fein gehackt
1 Stück Ingwer, fein gehackt

SERVIEREN

50 g Schnittlauch, fein gehackt
40 g weißer Sesam, geröstet
Optional: gekochter Reis

ZUBEREITUNG

SPIESSE: Tofu und Aubergine in gleich große Stücke schneiden und 15 Minuten in Kikkoman Teriyaki Marinade einlegen.

Aus der Marinade nehmen, auf Spieße stecken und etwa 10 Minuten grillen, bis die Aubergine weich ist. Flüssigkeit aufheben!

SAUCE: Ingwer und Knoblauch in Öl andünsten, anschließend Shimeji-Pilze zugeben und 2 Minuten mitbraten. Honig und Marinade zufügen und reduzieren.

SERVIEREN: Spieße anrichten, mit Sauce übergießen und mit gehacktem Schnittlauch und geröstetem Sesam bestreuen. Nach Wunsch mit Reis servieren.



Würziges HÄHNCHEN- POPCORN

10 Portionen 1 Std. 30 min

ZUTATEN

HÄHNCHEN

2,5 kg Hähnchenbrustfilet
500 ml Kikkoman Teriyaki
Marinade
25 g Knoblauch, gehackt
2 EL Tomatenmark
200 ml Reiswein
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver

PANADE

500 g Kartoffelstärke
250 g Eiweiß
300 g Semmelbrösel
2 l Speiseöl zum Frittieren

GEWÜRZE

1 TL Szechuanpfeffer
1 TL schwarzer Pfeffer
4 TL Salz
1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
2 TL Paprikapulver, rosenscharf
1 EL weißer Sesam
1 EL schwarzer Sesam
100 g Thai-Basilikum

ZUBEREITUNG

HÄHNCHEN: Hähnchen in Stücke schneiden und mit Knoblauch, Fünf-Gewürze-Pulver, Kikkoman Teriyaki Marinade, Tomatenmark und Reiswein in einer Schüssel gut vermengen. Mindestens 1 Stunde marinieren.

PANADE UND GEWÜRZE: Die Gewürze trocken rösten und anschließend zu Pulver zermahlen oder im Mörser zerstoßen. Thai-Basilikum kleinzupfen.

Hähnchen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Eiweiß und Stärke zum Fleisch geben und gründlich vermischen. Anschließend mit Semmelbröseln panieren und goldbraun frittieren. Basilikumblätter ebenfalls knusprig frittieren.

SERVIEREN: Hähnchen mit Gewürzmischung und Basilikum bestreuen.



Schnell, knusprig, lecker:
Der Hähnchen-Snack mit duftenden Gewürzen und frittiertem Thai-Basilikum bekommt dank Kikkoman Teriyaki Marinade ein süß-würziges Aroma.

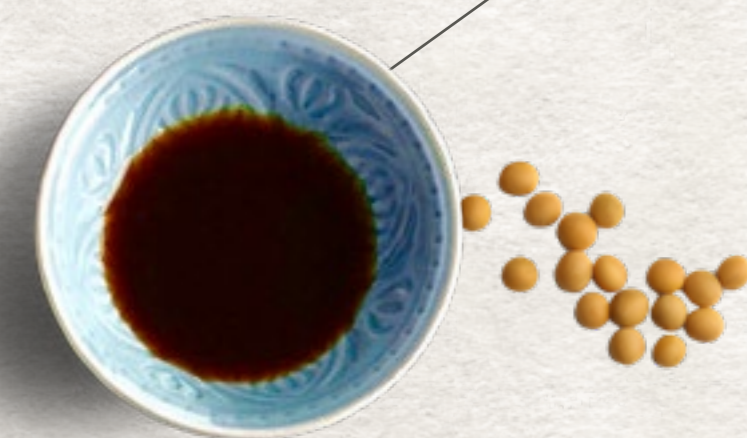


KIKKOMAN TERIYAKI GLAZE

Verleiht Gemüse, Fisch und Fleisch attraktiven Glanz und authentischen Teriyaki-Geschmack.

Einfach kurz vor dem Servieren auf gegrillte oder gebratene Speisen geben.

Unsere vegane Kikkoman Teriyaki Glaze, die auf Kikkoman Sojasauce basiert, gibt Grill- und Bratgut in Rekordzeit ein perfekt saftiges Finish und macht langes Vormarinieren überflüssig. Der Name Teriyaki kommt von teri (Glanz, Schimmer, Glasur) und yaku (grillen, braten, rösten). Die Glasur veredelt nicht nur optisch jedes Gericht, ihr milder, süß-würziger Geschmack passt auch ideal zu Fisch, Geflügel, Fleisch oder Gemüsespießen. Dank ihrer feinen Konsistenz lässt sie sich mühelos auftragen.



VOLLMUNDIGER
GESCHMACK
DURCH
SOJASAUCE,
WEIN UND
GEWÜRZE

SAFTIGER
GLANZ

FÜR
VEGANER
GEEIGNET

SCHNELLES
UND
EINFACHES
FINISH
FÜR VIELE
SPEISEN





vegetarisch

MEXIKANISCHER MAIS mit spicy Käse

10 Portionen 45 min

ZUTATEN

MAIS
10 Maiskolben, ganz
300 ml Kikkoman Teriyaki Glaze

TOPPING
500 g Mayonnaise
300 g Cheddar, gerieben
100 g frischer Koriander, fein gehackt
150 g Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch, fein gehackt
1 Chilischote, gehackt (optional)
2 EL Zitronenabrieb
1 TL Paprikapulver, geräuchert
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Salz
1 TL Zucker

ZUBEREITUNG

MAIS: Mais mit Kikkoman Teriyaki Glaze bestreichen und in Alufolie gewickelt 20 – 30 Minuten unter Wenden grillen oder im Ofen backen.

TOPPING: Zitronenschale mit Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Zucker vermischen.

Maiskolben auspacken und mit Mayonnaise bestreichen. Erst Käse, dann Kräuter und Gewürze darüberstreuen.

SERVIEREN: Für zusätzliche Schärfe gehackte Chili über die Maiskolben geben.


Elote – gegrillter Mais mit Mayonnaise und Käse – ist ein mexikanischer Streetfood-Klassiker und inzwischen aus trendy Foodblogs auf der ganzen Welt nicht mehr wegzudenken. Den besonderen Aroma-Kick gibt ihm die Kikkoman Teriyaki Glaze.

Asiatische ENTEN-QUESADILLA mit Früchten

10 Portionen 25 min

ZUTATEN

700 g Weizentortillas

FÜLLUNG

500 ml Kikkoman Teriyaki Glaze

2 kg Entenbrust

500 g Mango, gewürfelt

500 g Ananas, gewürfelt

3 TL Fünf-Gewürze-Pulver

100 ml Shaoxing-Wein

400 g Schalotten

4 EL frischer Koriander,
fein gehackt

100 ml Speiseöl

ZUBEREITUNG

FÜLLUNG: Die Haut von der Entenbrust entfernen und das Fleisch im Fleischwolf oder Mixer zerkleinern.

Schalotten hacken und in Öl glasig andünsten, Entenhack zugeben und 5 Minuten braten. Mango und Ananas zufügen und mit Shaoxing-Wein ablöschen. Kikkoman Teriyaki Glaze und Fünf-Gewürze-Pulver in die Pfanne geben und reduzieren, zum Schluss fein gehackten Koriander unterheben.

SERVIEREN: Tortillas in die Pfanne legen und auf eine Hälfte etwas von der Füllung geben. Fladen halbmondförmig schließen und von beiden Seiten goldbraun rösten. Vor dem Servieren halbieren.



In diesem köstlichen Fusion-Rezept trifft Mexiko auf Asien:

Statt mit Hähnchen und Käse überraschen Sie Ihre Gäste mit einer würzigen Füllung aus Ente, Mango und Ananas. Kikkoman Teriyaki Glaze liefert vollmundig-süßen Geschmack ohne stundenlanges Einkochen.



STREETFOOD TRENDS 2024

MEGATREND PFLANZENBASIERT

An „plant-based“ führt auch 2024 kein Weg vorbei, wenn man über die wichtigsten Food-Trends spricht. Ein bisschen Kreativität und die richtige Würze machen aus Gemüse im Handumdrehen den Star auf dem Teller. Beispiel gefällig? Die Umami-Allzweckwaffe Kikkoman Sojasauce gibt Champignons, Austern- und Shiitake-Pilzen ein noch satteres Aroma, erdig-nussige Rote Bete bekommt durch Kikkoman Sesamsauce den besonderen Geschmackskick.

SHARING IS CARING

Ob Hot Pot, Korean BBQ, Tapas oder Mezze: Snacking- und Sharing-Konzepte erfreuen sich auch im kommenden Jahr ungebrochener Beliebtheit. Das Tolle: Viele Streetfood-Gerichte sind von Haus aus zum Teilen mit Freunden und Familie gedacht, und mit einer bunten Vielfalt verschiedener Salate, Suppen, Saucen und Dips wird es garantiert nie langweilig.

NICHTS VERSCHWENDEN!

Food Waste ist nicht erst Thema, seitdem die Preise steigen und die Lieferketten wackeln – Experten, Produzenten und Gastronomen suchen schon lange nach Wegen, um Lebensmittelabfälle und damit Kosten zu minimieren. Gut, dass man mit den richtigen Saucen und Gewürzen auch aus Gemüseresten spannende Kreationen wie pikante Gemüsebouillon oder Möhrengrün-Pesto mit Kikkoman Ponzu Zitrone machen kann. Wir sagen: auch 2024 weiter so!

BLOODY "INTERNATIONAL" MARY!

EIN GLAS „ASIAN MARY“

6 cl Wodka
12 cl Tomatensaft
1/2 TL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
1/2 TL Wasabi-Paste
1/2 Limette
1/2 TL frisch geriebener
Ingwer
1 Schuss Sriracha Hot Sauce
1 Prise frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
Und für die Deko Gurke
oder ganz klassisch ein
Selleriestängel
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Limette auspressen und mit den restlichen Zutaten, inklusive Eiswürfeln, im Shaker mixen. In ein Longdrinkglas geben, dekorieren und servieren. Kampai!

Der Cocktail-Klassiker zur Brunchtime?

Er gilt als Wachmacher, vor allem bei einem kleinen Hangover. Ideal auch als Streetfood-Drink. Ein Tipp: Die Bloody Mary ist vielseitig. Mixen Sie sie doch asiatisch – als „Asian Mary“!

GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN: VEGANE KÜCHE

Immer mehr Ihrer Gäste verzichten aus Gründen der Nachhaltigkeit oder Ethik auf Fleisch. Experten gehen davon aus, dass sich dieser Trend auch im kommenden Jahr fortsetzt. Dass man keine aufwändig verarbeiteten Ersatzprodukte, sondern nur Ideen und raffinierte Würze braucht, um den vollen Geschmack auf den Tisch zu bringen, zeigen wir mit Jackfrucht, Tofu, Aubergine, Kichererbsen und Co.





kikkoman.de | kikkoman.ch | kikkoman.at

