

GERICHTE
AUS ALLER WELT
CUISINEZ LE MONDE



ETHNISCHE GEWÜRZZUBEREITUNGEN LES MÉLANGES ETHNIQUES

In den ethnischen Gewürzzubereitungen steckt das gesamte Know-how von McCormick. Die grosse Leidenschaft für Gewürze ermöglicht, es Ihnen intensive und authentische Aromen aus aller Welt anzubieten. Die praktischen und vielseitigen Gewürzzubereitungen verfeinern Ihre Gerichte als Topping oder beim Abschmecken.

McCormick a mis tout son savoir-faire et sa passion des épices pour développer des mélanges aux saveurs intenses et authentiques. Pratiques et polyvalents, ils s'utilisent en saupoudrage sur vos plats ou en inclusion dans vos sauces et marinades.



AFRIKA / AFRIQUE



EUROPA / EUROPE



Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / Sans colorants ni arômes artificiels



Ohne Konservierungsstoffe / Sans conservateurs



ASIEN / ASIE



ASIEN / ASIE



AMERIKA / AMÉRIQUE



Zubereitungszeit / Préparation
15 min.

Kochzeit / Cuisson
10 min.

Japanische Brühe mit Huhn und Weizennudeln

- 1 Die Gemüsebrühe mit der Sojasauce in einen Topf zum Kochen bringen.
- 2 Die Hühnerbrüste in Würfel schneiden und in Sesamöl anbraten, dann in eine Schüssel geben und die **Japanische Mischung** hinzufügen. Umrühren und beiseite stellen.
- 3 Möhren und Schlemmererbsen in Julienne-Streifen schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren.
- 4 Weizennudeln zubereiten, dann Nudeln, Gemüse und Hühnerteile in tiefen Tellern anrichten und kurz vor dem Servieren die kochende Brühe in den Teller gießen.

Bouillon Japonais au poulet et nouilles de blé

- 1 Porter à ébullition le bouillon de légumes avec la sauce soja dans une casserole.
- 2 Tailler les blancs de volaille en cubes, les faire sauter avec l'huile de sésame puis débarrasser dans un bol et ajouter le **Mélange à la Japonaise**. Mélanger et réserver.
- 3 Tailler les carottes et les pois gourmand en julienne et les blanchir rapidement à l'eau bouillante.
- 4 Cuire les nouilles de blé puis dresser dans des assiettes creuses les ingrédients et verser le bouillon au moment de servir.