

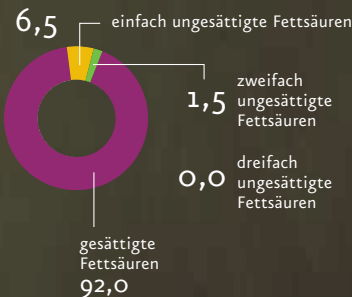


WISSENSWERTES

Koriander

— Kokoswürzöl —

- Zutaten ● Kaltgepresstes Kokosöl, Koriander und Korianderblätter.
- Herstellung ● Liebevoll und handwerklich aus der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter ● Eine **harmonische Verbindung** aus Koriander und feiner, typischer Kokosnote.
- Besonders lecker in ● Thai-Gerichten wie Suppen, Geflügel-, Fisch und Fleischgerichten, aber auch in Brot und Gebäck.
- Anwendung ● Zum Würzen warmer Speisen. Einfach gewünschte Menge gegen Ende der Garzeit über das Gericht geben und gut unterrühren.
- Hinweis ● Kokosöl ist bei Zimmertemperatur fest und schmilzt beim Erwärmen. Lichtgeschützt und dunkel, jedoch nicht im Kühlschrank aufbewahren.



ÖLMÜHLE
SOLLING

MÜHLENFRISCH

BIO

Kokos Koriander Marinade

REZEPT

Zutaten für 2 Personen

🕒 Zubereitungszeit: zirka 15 Minuten

🍷 Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Fischsauce, alternativ Fischfond
- 3 EL helle Sojasauce
- ¼ l Kokosmilch (aus der Dose)
- 100 ml Erdnussöl
- 15 g Rohrzucker oder Kokosblütenzucker
- ½ TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Kokoswürzöl Ingwer-Lemon (nach Belieben)
- 1 TL Kokoswürzöl Koriander

🍷 aus der Ölmühle Solling

- Kokoswürzöl Koriander
- Erdnussöl
- Kokoswürzöl Ingwer-Lemon

🍷 Zubereitung

Kokoswürzöl leicht erwärmen, so dass sie flüssig sind und mit den übrigen flüssigen Zutaten in einem Rührbecher vermengen.

Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse geben und unterrühren. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und einstreuen. Grillgut (zum Beispiel Fischfilet, Hähnchenschenkel oder Gemüse) mit der Marinade bestreichen; es kann unmittelbar auf den Grill gelegt werden.

🍷 Mehr Rezepte mit unseren köstlichen nativen Ölen gibt's hier: oelmuehle-solling.de




**ÖLMÜHLE
SOLLING**

Ölmühle Solling GmbH · Höxtersche Straße 1
37691 Boffzen/Germany · T 0 52 71.9 66 66-0
F 0 52 71.9 66 66-66 · info@oelmuehle-solling.de