

TASTE OF SWEDEN

GENUSS
MIT GUTEM
GEWISSEN!

Schwedische Genussküche

Rapsodi®

BIO-RAPSÖL-ZUBEREITUNG
MIT BUTTERGESCHMACK

Rapsöl-Zubereitung mit Buttergeschmack in Bio-Qualität ...

MULTITALENT IN DER MODERNEN KÜCHE

Was Rapsodi® alles kann? Nun, es macht das Steak saftiger, den Kuchen lockerer, das Dressing cremiger. Sie können es zum Braten verwenden, für Fleisch, Fisch und Kartoffeln. Vorteil: Rapsodi® ist sehr hitzestabil und spritzt kaum. Auch zum Backen ist Rapsodi® wunderbar geeignet: Es lässt sich einfach verarbeiten, ist sparsam und ergiebig. Pasta in Rapsodi® geschwenkt – ein Gedicht. Rapsodi® über Gemüse – göttlich! Für Antipasti, Salate und Dressings – einfach ideal. Im Internet finden Sie viele unkomplizierte Rezepte, mit denen Sie sich und Ihre Gäste glücklich machen. Probieren Sie's aus.

BUTTER SCHWEDISCH INTERPRETIERT

Der Name „Rapsodi“ ist schwedisch und kommt aus der Musik. Er steht für eine gelungene Komposition bekannter, aber nicht unbedingt verwandter Elemente. Und der Name ist Programm, denn Rapsodi® kombiniert den unvergleichlichen Geschmack frischer Butter mit den gesundheitlichen Vorzügen von Rapsöl. Rapsodi® bietet einen einzigartigen Buttergeschmack – enthält aber keine Butter, sondern ist rein pflanzlich. Es basiert zu 100 % auf Rapsöl und besteht somit fast ausschließlich aus ungesättigten Fettsäuren, darunter auch wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Rapsodi interpretiert Butter völlig neu – schwedisch eben.

GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN

Rapsodi® liefert den Beleg, dass Genuss und Bio-Qualität kein Widerspruch sein müssen. Rapsodi® trägt das deutsche Bio-Siegel, erfüllt gleichzeitig aber auch die strengen Anforderungen der schwedischen KRAV-Organisation. Somit können Sie sicher sein, dass Rapsodi® frei von Gentechnik, synthetischen Pflanzenschutzmitteln und künstlichen Düngern erzeugt worden ist. Als ökologisch produziertes Produkt unterliegt Rapsodi® strengen Kontrollen: vom Erzeuger über den Produzenten bis hin zum Handel. Schweden ist bekannt für hohe Sicherheitsstandards und dies gilt nicht zuletzt auch für die Lebensmittelsicherheit.



Rapsodi ist erhältlich bei:

hbs24®

Bahnhofstr. 10
D - 31606 Warmen

www.hbs24.de

Smaklig måltid!



SE-EKO-01
ORIGIN EU/non-EU



Rapsodi

BIO-RAPSÖL-ZUBEREITUNG
MIT BUTTERGESCHMACK

Grundrezepte mit Rapsodi[®]

MIT FEINEM
BUTTER-
GESCHMACK

Fleisch, Fisch, Kartoffeln

Beim Anbraten von Fleisch muss es „heiß hergehen“, denn nur bei starker Hitze schließen sich die Fleischporen so schnell, dass kein Bratensaft austreten kann und das Filet saftig und zart bleibt. Rapsodi ist hoch erhitzenbar – der Rauchpunkt liegt bei 220 °C – und somit ideal für solch „heiße Angelegenheiten“. Beim Braten von Fisch gilt: Den Fisch erst in die Pfanne geben, wenn Rapsodi richtig heiß ist, damit er nicht zerfällt. Dann die Temperatur sofort reduzieren, da Fisch zum Garen nur mäßige Hitze benötigt. Bei Bratkartoffeln: Nur soviel Rapsodi in die Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist. Die „erhitzte“ Pfanne mit den Kartoffelscheiben so auslegen, dass alle Scheiben Kontakt zum Pfannenboden haben. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Weitere Vorteile beim Braten mit Rapsodi: Rapsodi spritzt kaum und ist äußerst sparsam. Je nach Beschaffenheit des Bratgutes können im Vergleich zu Butter oder Margarine 75 % eingespart werden.

Erbesen, Paprika, Zucchini & Co.

Gemüsearten wie Zuckerschoten, Paprika und Zucchini sind am schmackhaftesten, wenn sie bei mittlerer Hitze in etwas Rapsodi kurz angebraten und anschließend zugedeckt bei niedriger Temperatur fertig gegart werden. Alternativ empfiehlt es sich, nach dem Anbraten ein wenig Brühe hinzuzugießen. Wenn Sie vor dem Servieren das Gemüse dann noch mit etwas Rapsodi beträufeln, schmeckt es wie in Butter geschwenkt. Beim Dünsten von Gemüse empfiehlt es sich, einen Esslöffel Rapsodi aufs Gemüse zu geben und nur so viel Wasser zu verwenden, dass anschließend nichts wegkippt werden muss. Das verkürzt nicht nur die Garzeit, sondern erhält auch Vitamine und Mineralstoffe. Beträufeln Sie das Gemüse kurz vor dem Servieren mit Rapsodi und salzen Sie es erst dann, so behält Ihr „Butter“gemüse seine appetitliche Farbe. Kinder lieben den Geschmack von Rapsodi, aber nicht in jedem Fall gekochtes Gemüse. Seien Sie kreativ! Servieren Sie Ihren Kindern das Gemüse roh, z. B. Kohlrabi, Möhren, Gurken, rote und gelbe Paprika in pommegroße Stücke gestiftelt; dazu einen mit Rapsodi zubereiteten Quarkdip. Selbst kleine „Gemüsemuffel“ mögen diese leckere Knabberlei!

Saucen, Dips, Salatdressings

Sie möchten eine Sauce hollandaise zum frischen Spargel zaubern oder eine Sauce béarnaise zum Rinderfilet? Dann nehmen Sie Rapsodi anstatt Butter! Das ist nicht nur einfacher, sondern auch gesünder. Zudem wird Ihre Sauce cremiger, da sich Rapsodi hervorragend mit Essig und Wasser mischen lässt und perfekt bindet. Kalten Dips und Dressings verleiht Rapsodi das gewisse Extra. Nehmen Sie zum Beispiel 2 - 3 EL Essig oder Zitrone nach Geschmack,

Kräuter, gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer (eventuell auch etwas Zucker und Senf) und 40 ml Rapsodi – und schon haben Sie ein Dressing, das wirklich schmeckt. Optimal ist Rapsodi auch für die Zubereitung der typisch schwedischen Lachssauce „Hovmästarsås“: Für 4 Personen brauchen Sie dazu 15 ml Rapsodi, 5 ml Weinessig, 20 g mittelscharfen Senf, 2 EL fein gehackten Dill, 10 g Zucker und 1 Eigelb. Verrühren Sie zunächst Zucker, Senf, Dill und Eigelb. Rühren Sie dann Rapsodi tröpfchenweise ein, am besten mit einem Handmixer. Der Weinessig wird zum Schluss hinzugegeben. Probieren Sie's einfach mal aus!

Spagetti, Makkaroni, Cannelloni

Rapsodi eignet sich perfekt zum Veredeln von Pasta-Gerichten. Geben Sie dem Kochwasser einen Esslöffel Rapsodi bei und träufeln Sie zusätzlich ein wenig Rapsodi über die abgetropften Nudeln. Sie schmecken dann wie in Butter geschwenkt und sehen unwiderstehlich appetitlich aus. Der feine Rapsodi-Fettfilm schmilzt nicht ab, sondern stellt einen ausgezeichneten Haftgrund für Gewürzzugaben und -saucen dar. Ob Spagetti, Makkaroni oder Penne – eventuell auch vom Vortag – in Rapsodi gebraten sind sie ein Gedicht. Dazu Rapsodi in Wok oder Pfanne erhitzen. Nudeln, Lauchzwiebelringe und fein gehackten Knoblauch zugeben und alles unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Eier verquirlen, würzen, in den Wok geben und unter ständigem Rühren anstocken lassen. Paprikawürfel (oder anderes Gemüse) unterheben und sofort servieren. Kann endlos variiert werden – mit Schinken, Champignons, Garnelen ...

Kuchen, Torten, Gebäck

Aufgrund des feinen Buttergeschmacks ist Rapsodi ideal zum Backen. Ob süß oder herzhaft – Rapsodi kann überall dort zum Einsatz kommen, wo das Rezept „weiches“ Fett erfordert. Generell gilt folgende Faustregel: Wer mit Rapsodi arbeitet, braucht nur ca. 75 % der im Rezept angegebenen Butter-/Margarinemenge. Beispiel: im Rezept stehen 100 g Butter, dann benötigen Sie 75 ml Rapsodi. Tipp für Rührteig, den Klassiker für alles Süße: Rapsodi zusammen mit dem Zucker solange schaumig schlagen, bis der Zucker nicht mehr knirscht. Anschließend wie gewohnt weiterarbeiten. Egal, ob Rührteig, Hefeteig oder der ein wenig in Vergessenheit geratene Quark-Öl-Teig: Wenn Sie Rapsodi anstelle von Butter oder Margarine verwenden, wird der Teig geschmeidiger und lässt sich leichter verarbeiten; Ihre Backware hat mehr Volumen und ist wunderbar locker und saftig.

Hersteller: Taste of Sweden, Dalby, Schweden

