



Red Devil

Mein „Red Devil“ ist der einzigartige „Scharfmacher“ unter meinen Soßen. Mit ihm in Ergänzung könnt Ihr jede meiner oder Eurer Soßen nach Belieben schärfen. Der „Red Devil“ ist zudem unglaublich aromatisch! Zunächst schmeckt Ihr fruchtig-komplex die sonnengereifte rote Spitzpaprika und eine leichte Zwiebel- und Knoblauchnote, dann kommt die angenehme Schärfe im Nachgang. Die Soße besticht durch ihre feine Viskosität und leuchtende Farbe. Der „Red Devil“ ist der Universalwürzer: ob Dip, Suppe, Marinade oder andere Soßen – dieser pikante Seelenwärmer verfeinert jedes Gericht.

Zutaten

Rote Spitzpaprika, Wasser, Tomatenketchup (132 g Tomaten pro 100 g Ketchup, Brantweinessig, Invertzucker, Salz, Gewürz- und Kräutereextrakt, SELLERIE, Gewürze, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver), Sonnenblumenöl, Tomaten, Zwiebeln, Chili Flakes, Knoblauch, Salz, Zucker, Maisstärke

Kann Spuren von Weizen, Soja und Nüssen enthalten.

Nährwerte pro 100 ml

Energie:	152.1 kcal
Fett:	11.3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1.2 g
Kohlenhydrate:	10.3 g
davon Zucker:	7.4 g
Eiweiß:	1.2 g
Salz:	1.5 g

Kulinarische Ideen

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – meine Soßen laden zum vielseitigen Kochen ein! Der „Red Devil“ gehört für mich wie Salz und Pfeffer einfach immer zum Würzen auf den Tisch: von leichter pikanter Note bis hin zu feurigen Aromen – Ihr bestimmt durch die Dosierung der Soße Euren gewünschten Schärfegrad. Für die gewisse Würze im Salatdressing, als scharfer Dip für Chicken-Wings, als Zugabe zu einem feurigem Currygericht, als pikantes Marinade-Add-On für Schweinerippchen – mein „Red Devil“ ist der Hot-Maker für Alles und nichts für Angsthasen.

Vielseitige Soßen zum freigeistigen Kochen

Über Jahre mit viel Herzblut entwickelt, gibt es jetzt meine handgemachten Soßen, allesamt „born in Berlin“. Ich wollte Geschmacksexplosionen kreieren. Meine Soßen sind alle komplex, intensiv und voller Umami – kleine Seelenwärmer im Glas, wie ich sage. Wenn man meine Soßen mit Weinen vergleichen möchte, dann wären sie die Grand Crus unter ihnen. Sie wecken Emotionen beim Genießen. Ich lasse fast vergessene Klassiker wieder aufleben und lade zu kulinarischen Reisen in ferne Länder ein. Und ganz besonders ist die Viskosität, also die Fließgeschwindigkeit, meiner Soßen: Deckel auf, Glas neigen und die Soßen ergießen sich wunderbar aus dem Glas – das macht richtig Freude beim Zubereiten!

*Auf die Löffel, fertig, los:
guten Appetit!*



www.derLohse.de



Chef Christian Lohse



chefchristianlohse



Christian Lohse