



# Authentisch **THAI**

So schmeckt Thailand



**GUTSCHEIN**  
**100**  
**plus-Punkte\***



**GRATIS**  
**100 plus-Punkte**  
sind € 1,00 Wert!

Beim Kauf von  
1 Currypaste  
(4 Sorten) oder  
1 Basis für  
Suppen (2 Sorten),  
nach Wahl



(\*1 Punkt = 1 Cent. A3067)

Angebot gültig vom 14.02. bis 05.03.2008  
in allen Delhaize Supermärkten und City Delhaize.  
1 Gutschein pro Familie.



0 491441 401004

**GUTSCHEIN**  
**100**  
**plus-Punkte\***



Bei einem Einkauf im Wert  
von mind. € 3,00 von  
Produkten aus unserem  
Thai-Sortiment (wie in dieser  
Broschüre vorgestellt).

(\*1 Punkt = 1 Cent. A3067)

Angebot gültig vom 14.02. bis 05.03.2008  
in allen Delhaize Supermärkten und City Delhaize.  
1 Gutschein pro Familie.



0 491441 501001

Verantwortlicher Herausgeber: Catherine Alexandre - 53 Ossegemstraße - 1080 Brüssel - Belgien. **OPUS** COMMUNICATION **ALL**

Einige Artikel sind nicht in allen Märkten erhältlich.  
Alle genannten Preise sind unverbindlich und gelten vorbehaltlich eventueller Schwankungen.

**Profitieren Sie von  
unseren Angeboten  
auf Seite 24**



Leben wie man es mag.





# Eine Reise in die Welt der **THAI**-Küche



Ein hohes Maß an Wissen und langjährig erworbene, umfangreiche Erfahrungen über die regionalen Produkte und Spezialitäten Südostasiens, haben Delhaize dazu inspiriert ein vielfältiges und einmaliges Sortiment an thailändischen Produkten zu entwickeln.

Ursprünglich, fein und mit den kulinarischen Einflüssen seiner Nachbarn gesegnet, ist die thailändische Küche zweifellos eine der besten der Welt und mit Sicherheit die raffinierteste Asiens. Sie verführt mit ihrer Kunst - auf unnachahmliche Weise - die verschiedensten Geschmacksrichtungen zu vereinen. Sauer, süß und scharf werden durch die angenehm harmonische Verwendung aromatischer Kräuter und durch vielfältige Gewürzkombinationen zusammengeführt.

Eine weitere Besonderheit der thailändischen Küche: sie ist fettarm und kommt ohne Salz aus. Hier sind es die Saucen, die den Gerichten ihre außergewöhnliche Note verleihen (Sojasauce, Fischsauce, Saucen von Schalentieren etc.)

**Viele gute Gründe also, jetzt keine Zeit zu verlieren und mit Delhaize auf eine exotische Entdeckungsreise durch die raffinierte Welt der thailändischen Küche zu gehen...**



# Kokosmilch

## COCONUT MILK

Kokosmilch.

250 ml **0,79**

Wird gleichermaßen in gesalzenen wie in gesüßten Gerichten verwendet. Zum Beispiel in Curry-Gerichten, Suppen und Saucen. Ideal auch zum Pochieren von Fisch.



Wird Kokosmilch erhitzt, kann sie schnell gerinnen. Durch ständiges Rühren beim Kochen, kann das leicht vermieden werden.

# Teigwaren

## REISNUDELN UND WEIZENUDELN

Bereiten Sie die Nudeln entweder traditionell zu oder braten Sie die Nudeln in der Pfanne, einige Minuten mit den Zutaten Ihrer Wahl (Zwiebeln, Knoblauch, scharfe Gewürze, Hähnchenfleisch, Garnelen etc.) nachdem Sie diese zuvor 3 Minuten in kaltes Wasser getaucht haben. Auch ideal in Suppen.



### RICE VERMICELLI

Reisnudeln.

250 g **0,79**



### RICE NOODLES

Breite: 2 Mm      Breite: 5 Mm

Reisnudeln - Kochzeit: max. 3 - 5 Min.

250 g **0,79**



### YELLOW NOODLES

Gelbe Nudeln  
(auf Weizenmehl-Basis).

250 g **0,79**

## INSTANT-NUDELN

Ob aus der Tüte oder dem Becher, die Zubereitung ist kinderleicht. Ein wenig kaltes oder kochendes Wasser, je nach dem Sie sie in der Mikrowelle oder gleich in dem Becher zubereiten, umrühren und fertig. Beachten Sie dennoch die jeweiligen Zubereitungshinweise auf der Packung.



### CHICKEN FLAVOUR

Mit Hähnchenfleischgeschmack

- Tüte 60 g **0,46**
- Becher 70 g **0,65**



### SHRIMP FLAVOUR

Mit Garnelengeschmack

- Tüte 60 g **0,46**
- Becher 70 g **0,65**



### BEEF FLAVOUR

Mit Rindfleischgeschmack

- Tüte 60 g **0,46**
- Becher 70 g **0,65**



### VEGETABLES FLAVOUR

Mit Gemüsegeschmack

Tüte 60 g **0,46**





## Saucen



Die Saucen spielen eine wichtige Rolle in der thailändischen Küche. Sie verfeinern alle Gerichte und verleihen Ihnen die typische Note.



**PREMIUM LIGHT SOY SAUCE**  
Helle Sojasauce.  
Besonderer Begleiter zu Suppen, geschmortem Fleisch und mariniertem Fleisch. Parfümiert auch ideal einen nur in Wasser gekochten Reis. Passt zudem hervorragend zu "Dim-Sum" (süß-sauren, pikanten Häppchen).

200 ml **1<sup>19</sup>**



**SUPREME DARK SOY SAUCE**  
Dunkle Sojasauce.  
Ideal zur Zubereitung von Haifischflossen, panierten oder frittierten Gerichten und gebratenem Fleisch. Verstärkt den Geschmack klassischer thailändischer Gerichte.

200 ml **1<sup>19</sup>**



**SWEET SOY SAUCE**  
Süße Sojasauce.  
Exzellent als Dipp für "Beijing-Ente", knuspriges Schweinefleisch oder Reis mit "Hainan-Hähnchen".

200 ml **1<sup>19</sup>**



#### **SWEETENED CHILI SAUCE**

Süße Pimentsauce.  
Ideal zu Geflügel, gebratenem oder  
gegrilltem Fleisch und zu Gerichten  
mit Schalentieren.

200 ml **1<sup>19</sup>**



#### **VEGETARIAN MUSHROOM OYSTER SAUCE**

Sauce mit Austern- und Champignonschmack.  
Passt exzellent zu gewoktem Gemüse, zu China-  
kohl und zu frittiertem, paniertem Schweinefleisch  
sowie zu allen vegetarischen Gerichten.

200 ml **1<sup>19</sup>**



#### **FISH SAUCE**

Fischsauce.  
Sehr populär in der südostasiatischen Küche.  
Wird durch die mehrmonatige Fermentation  
gesalzenen Fisches hergestellt. Sehr reich an  
Proteinen. Betont den Eigengeschmack  
von Fleisch-, Fisch- und  
Gemüsegerichten  
und verleiht eine  
delikate Note.

200 ml

**1<sup>19</sup>**



#### **STIR FRY SAUCEN**

Die Stir-Fry-Küche ist die Küche des  
Woks und basiert auf dem schnellen  
Garen von Fleisch und Gemüse bei  
großer Hitze. Diese Saucen sind ideal  
zum Verfeinern aller im Wok zuberei-  
teten Gerichte.



#### **PHAD THAI SAUCE**

Basis für die Zubereitung  
von Phad Thai-Nudeln  
(gebratene Nudeln).  
Auf Basis von Palmzucker und  
Tamarindensaft.

195 g **1<sup>39</sup>**



#### **BLACK PEPPER SAUCE**

Schwarze Pfeffersauce (Knoblauch,  
Sojasauce, schwarzer Pfeffer, Palmöl).

195 g **1<sup>39</sup>**





## GEBRAUCHSFERTIGE CURRYSAUCE

### **Zubereitungs-Tipp:**

Klein geschnittenes Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse in Öl anbraten. Einfach den Inhalt der Dose hinzufügen und fertig ist Ihr Gericht.



### **GREEN CURRY COOKING SAUCE**

Grüne Currysauce.

Kokosmilch, grüne Currypaste, Sonnenblumenöl, Fischsoße, Basilikum, Kaffir Zitronenblätter. Ein mit dieser Sauce zubereitetes Gericht lässt sich gut mit Bambussprossen, zerkleinerten Zwiebeln und Koriander verfeinern.

284 ml **1<sup>59</sup>**



### **PANAENG CURRY COOKING SAUCE**

Currysauce.

Kokosmilch, Panaeng Currypaste, Sonnenblumenöl und Fischeauce. Ein mit dieser Sauce zubereitetes Gericht lässt sich gut mit roter in Streifen geschnittener Paprika und zerkleinerten Kaffir Zitronenblättern verfeinern.

284 ml **1<sup>59</sup>**



### **YELLOW CURRY COOKING SAUCE**

Gelbe Currysauce.

Kokosmilch, gelbe Currypaste, Sonnenblumenöl und Fischeauce. Ein mit dieser Sauce zubereitetes Gericht lässt sich gut mit geviertelten Kirschtomaten, klein gehackten Zwiebeln und mit in Würfeln geschnittenen, gekochten Kartoffeln verfeinern.

284 ml **1<sup>59</sup>**



### **MASSAMAN CURRY COOKING SAUCE**

Massaman Currysauce.

Kokosmilch, Massaman Currypaste, Sonnenblumenöl, Fischeauce und Tamarindensauce. Ein mit dieser Sauce zubereitetes Gericht lässt sich gut mit in Würfeln geschnittenen, gekochten Kartoffeln und zerkleinerten Erdnüssen (ungesalzen) verfeinern.

284 ml **1<sup>59</sup>**

## SAUCE ZUM DIPPEN

Dippsaucen (aus dem engl. = tauchen) sind ideal, um darin kleine Streifen von Gemüse, Fleisch, Fisch oder Schalentieren etc. einzutauchen.



### **HOT & SOUR SEAFOOD SAUCE FOR DIPPING**

Pikante saure Sauce. Idealer Begleiter auch zu Gerichten mit Meeres- sowie mit gebratenen Produkten.

200 ml **1<sup>00</sup>**





**Currypaste ist ein Konzentrat aus mehreren Aromen und Geschmacksrichtungen. Sie wird auf Basis von Öl, Piment, Knoblauch, Kaffir Zitrone (Blätter und/oder Zesten), Galangal und verschiedenen Gewürzen hergestellt.**

## CURRY-PASTEN

Können ebenso wie eine einfache Curry-Sauce zubereitet werden. Ideal auch als Saucenzutat für die Zubereitung von warmen Fleischgerichten und Gerichten mit Schalentieren oder auch als Marinade.



### RED CURRY PASTE

Rote Currypaste.

#### Zubereitungs-Tipp:

In einem Wok die Currypaste mit Kokosmilch mischen. Bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Fleisch nach Wahl hinzufügen und köcheln lassen. Das Gemüse hinzufügen wie z.B. Bambussprossen, Karotten, Zwiebeln, roter Piment. Abschließend ein wenig Fischsauce und Rohrzucker hinzufügen.

110 g **1<sup>00</sup>**



### GREEN CURRY PASTE

Grüne Currypaste.

#### Zubereitungs-Tipp:

Wie rote Currypaste / Siehe Tipp unter roter Currypaste.

110 g **1<sup>00</sup>**



### MASSAMAN CURRY PASTE

Massaman Currypaste.

#### Zubereitungs-Tipp:

In einem Wok die Currypaste mit Kokosmilch mischen. Bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Hähnchenfleisch hinzufügen und köcheln lassen. Gekochte Kartoffeln und zerkleinerte Erdnüsse (ungesalzen) hinzufügen. Abschließend ein wenig Fischsauce und Rohrzucker hinzufügen.

110 g **1<sup>00</sup>**



### PANAENG CURRY PASTE

Panaeng Currypaste.

#### Zubereitungs-Tipp:

In einem Wok die Currypaste mit 2 EL Öl mischen und bei geringer Hitze (± 2 Min.) kochen lassen. Die Kokosmilch unterrühren. Bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Fleisch nach Wahl hinzufügen und köcheln lassen. Abschließend ein wenig Fischsauce, Rohrzucker, rote Paprikascheiben und Kaffir Zitronenblätter hinzufügen.

110 g **1<sup>00</sup>**

## Basis für Suppen



### TOM YUM SOUP PASTE

Tom Yum Instantpaste.

#### Zubereitungs-Tipp:

2 EL Tom Yum Paste mit 3 Tassen warmen Wasser verrühren. Je nach Belieben Garnelen, Hähnchenfleisch oder Meeresfrüchte hinzugeben. Mit einem frischen Kaffir Zitronenblatt garnieren.

110 g **1<sup>00</sup>**



### TOM KHA SOUP PASTE

Tom Kha Instantpaste.

#### Zubereitungs-Tipp:

2 EL Tom Kha Paste mit 3 Tassen warmen Wasser verrühren und bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Gerichte mit dieser Paste lassen sich gut mit Baby-Mais, Gemüse, Champignons und Kokosmilch ergänzen.

110 g **1<sup>00</sup>**





## Minced Spice

Die geschnittenen Gewürze sind ideal, um alle exotischen Gerichte zu verfeinern und um diese zu einem wahren Geschmackserlebnissen werden zu lassen.



### LEMONGRASS MINCED

Geschnittenes Zitronengras.

100 g **1<sup>00</sup>**

**Lemongrass:** Englische Bezeichnung für Zitronengras. Harmoniert besonders mit Ingwer, Kokosnuss, Schalotten und Piment.



### GALANGAL MINCED

Geschnittene Galangal-Wurzel.

100 g **1<sup>00</sup>**

**Galangal:** Mit ähnlichem Wurzelstock wie der Ingwer. Pikanter, pfeffriger Geschmack, leicht zitroniger Touch.



### KAFFIR LIME LEAVES MINCED

Kaffir Zitronenblätter.

100 g **1<sup>00</sup>**

**Kaffir Zitrone:** Weist eine weniger regelmäßige Form auf als die normale Zitrone, ist kleiner und säurehaltiger. Ideal zum Aromatisieren von Suppen und Schmorgerichten.



### GINGER MINCED

Geschnittener Ingwer.

100 g **1<sup>00</sup>**

## Früchte- und Gemüsekonserven



### BEAN SPROUTS

Sojakeime. Ideal im Salat oder als Zutat in Gemüse- und Fleischgerichten.

330 g **0<sup>99</sup>**



### MIXED VEGETABLES

Gemüsemischung: Bambussprossen, Babymais und Wasserkastanien.

330 g **0<sup>99</sup>**



### BAMBOO SHOOTS

Bambussprossen. Köstlich in einer Vinaigrette oder in feinen Scheiben als Zutat.

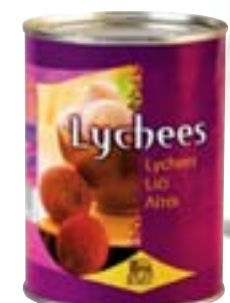
230 g **0<sup>99</sup>**



### BABY CORNS

Kleine Maiskolben.

340 g **0<sup>99</sup>**



### LYCHEES

Frucht mit köstlichem Muskatellergeschmack und Rosenaroma. Schmeckt pur exzellent in Desserts, in Fruchtsalaten, in Eiskreationen, in Sorbets oder als Cocktailzutat. Herrlich auch zu Gerichten mit Schalentieren.

565 g **1<sup>79</sup>**







# Tom Yum

## Zutaten (für 3 Personen):

- 2 EL Tom Yum Paste
- 3 bis 4 Hähnchenbrustfilets
- Ingwer (1 bis 2 TL)
- einige Kaffir Zitronenblätter
- Reis
- 250 ml Kokosmilch (Brik Pack)
- Wasser

## Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch in Würfel schneiden.  
Die Kokosmilch in eine Kasserole gießen und das Wasser hinzugeben.  
2 EL Tom Yum Paste hinzufügen.  
Hähnchenbrust und Ingwer hinzufügen.  
Köcheln lassen bis das Fleisch gar ist.  
Fünf Minuten vorher die Kaffir Zitronenblätter hineingeben.  
Mit Reis servieren.





# Gewoktes Gemüse

## Zutaten:

- 1 1/2 Tassen fein geschnittener Kohl
- 6 Broccoliröschen
- 1 kleine Dose Erbsen
- 10 geschälte Karotten
- 2 Stangen Spargel in ± 4 cm Stücke geschnitten
- 3 klein geschnittene Champignons
- 1/2 Tasse geschnittener roter und grüner Piment
- 4 Baby-Maiskolben
- 1/2 Tasse Sojakeime
- 2 TL fein gehackter Knoblauch
- 4 EL Öl
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 2 EL helle Sojasauce
- 1 Messerspitze gemahlener Pfeffer

## Zubereitung:

Knoblauch in Öl anschwitzen. Kohl, Broccoli, Erbsen, Karotten, Spargel, Champignons, Piment und Baby-Maiskolben hinzufügen. Die dunkle und die helle Sojasauce sowie die Sojakeime hinzugeben. Auf einer Platte anrichten und mit Pfeffer würzen.







# Khao Phat

*(Gebratener Reis)*

## Zutaten:

- 3 EL Maisöl
- 200 g Hähnchenfleisch, ohne Haut und Knochen, in zirka ± 1 cm große Stücke geschnitten
- 1 EL fein gehackter Knoblauch
- 1 klein geschnittene mittelgroße Zwiebel
- 2 Eier
- 750 g gekochter Reis
- 1 Tomate, in 8 Scheiben geschnitten
- 1 geschnittene Gemüsezwiebel
- 2 TL helle Sojasauce
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Rohrzucker
- 1 TL weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen.

Hähnchen und Knoblauch hinzufügen.

1 Minute lang gut umrühren.

Zwiebeln hinzufügen und 1 weitere Minute köcheln lassen.

Das Ei aufschlagen und unterrühren, dann den Reis unter Rühren hinzugeben.

Die restlichen Zutaten hinzufügen.

In einer Pfanne die Mischung 2 Minuten garen.

Dann direkt mit dem Hähnchenfleisch servieren, dazu Gurkenscheiben und kleine Gemüsezwiebeln reichen.



# Kwai Buat Chi

*(In Kokosmilch gekochte Bananen)*

## Zutaten:

- 2 oder 3 kleine, noch etwas grüne Bananen
- 30 cl Kokosmilch
- 175 g Rohrzucker
- 1/4 TL Salz

## Zubereitung:

Die Bananen längs teilen und diese Stücke dann halbieren.  
Die Kokosmilch in eine Kasserolle gießen und den Rohrzucker hinzufügen.  
Aufkochen lassen und die Bananenstücke hinzufügen.  
2 Min. weiter kochen lassen und vom Feuer nehmen.  
Warm oder kalt servieren.

