



GOURMET

PAPRIKA

LASSEN SIE SICH VON UNSEREN REZEPTEN INSPIRIEREN!

NEU



Entdecken Sie unser
Paprika-Sortiment auf
www.kotanyigourmet.com





PAPRIKA AMUSE BOUCHE

Dreierlei Aufstriche: Paprika-Hummus, Paprikabutter, Liptauer

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DEN PAPRIKA-HUMMUS:

- 2 Rote Paprika
- 500 g Kichererbsen eingelegt (abgetropft)
- 50 ml KOTÁNYI Sesam Öl
- 20 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- 100 g Tahin
- 1 TL KOTÁNYI Cumin gemahlen
- 50 g KOTÁNYI Sesam hell geschält (geröstet)
- Saft von 1 Zitrone

Für die Garnitur:

- KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- frische Petersilie

- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt,
frisch gemahlen aus der Mühle

FÜR DIE PAPRIKABUTTER:

- 30 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- 10 g KOTÁNYI Paprika geräuchert
- 500 g weiche Butter
- 1 TL KOTÁNYI Pfeffer schwarz geschrotet
- 50 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra

Für die Garnitur:

- KOTÁNYI Paprikaflocken getrocknet
- KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß

FÜR DEN LIPTAUER:

- 200 g Weiche Butter
- 500 g Topfen (20 %ig)
- 20 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- 1 TL KOTÁNYI Kümmel ganz (grob gehackt)
- 1 EL Senf scharf
- 1 Weiße Zwiebel (fein gewürfelt)
- 2 Rote Paprika (fein gewürfelt)

Für die Garnitur:

- frischer Schnittlauch und Paprikawürfel



ZUBEREITUNG

Für den Paprika-Hummus rote Paprika bei 200 °C für 20 Minuten im Ofen rösten. Anschließend die Haut abziehen und entkernen. Mit Kichererbsen, Sesam Öl, Piros Paprika edelsüß, Tahin, Cumin, Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer kräftig mixen.

Für die Paprikabutter Piros Paprika edelsüß kurz anwärmen. Danach mit weicher Butter, Paprika geräuchert und etwas Meersalz aufschlagen. Langsam das Oliven Öl nativ extra einlaufen lassen und vermengen.

Für den Liptauer weiche Butter mit Topfen aufschlagen. Anschließend die restlichen Zutaten unterrühren und mit Salz abschmecken.

Paprika Hummus, Paprikabutter und Liptauer anrichten und garnieren. Mit Brotspezialitäten nach Wahl servieren.

TIPP: Paprikaflocken getrocknet haben ein intensiv-süßliches Aroma. Sie eignen sich besonders in Kombination mit scharfen Gewürzen wie Paprika scharf, Cayennepfeffer oder dem feurigen Chili Birdseye granuliert.

BEEF TATAR

mit Paprikamayonnaise und gebeiztem Eigelb



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

(Beizdauer für gebeiztes Eigelb: 5 Tage)

FÜR DAS GEBEIZTE EIGELB:

- 400 g KOTÁNYI Meersalz fein
- 300 g Zucker fein
- 50 g KOTÁNYI Rosmarin geschnitten
- 50 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- 5 Frische Dotter (L)

FÜR DIE PAPRIKAMAYONNAISE:

- 20 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- 10 g KOTÁNYI Paprika geräuchert
- 250 g Mayonnaise

FÜR DAS FLEISCH:

- 800 g Lungenbraten vom Rind
- 40 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- 4 Schalotten (fein geschnitten)

FÜR DIE WÜRZPASTE BEEF TATAR:

- 2 Essiggurkerl
- 30 g Kapernbeeren
- 4 Sardellenfilets
- 1 TL KOTÁNYI Paprika scharf
- 200 g Ketchup scharf
- 2 EL Senf scharf
- 2 EL KOTÁNYI Petersilie geschnitten

Für die Garnitur:

- KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- KOTÁNYI Röstzwiebel gebacken
- frische Petersilie

- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer schwarz,
frisch gemahlen aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Für das gebeizte Eigelb Meersalz, Zucker und Rosmarin mischen. Davon 2/3 in eine kleine Auflaufform geben, 5 Vertiefungen eindrücken und diese mit der Hälfte des Piros Paprika edelsüß bestreuen. Dotter in die Vertiefungen geben, mit der anderen Hälfte des Piros Paprika bestreuen und mit der restlichen Rosmarin-Salzmischung komplett bedecken. 5 Tage kühl stellen.

Für die Paprikamayonnaise Piros Paprika edelsüß und Paprika geräuchert leicht erwärmen. Anschließend mit Mayonnaise verrühren.

Für die Würzpaste Essiggurkerl, Kapernbeeren, Sardellenfilets, Paprika scharf, Ketchup und Senf kräftig mixen. Petersilie geschnitten untermengen.

Für das Tatar Fleisch sehr fein hacken und mit 2 EL Würzpaste, Piros Paprika edelsüß und Schalottenwürfel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das bereits vorbereitete gebeizte Eigelb vorsichtig abwaschen und trocken tupfen.

Beef Tatar mit Paprikamayonnaise und Garnitur anrichten. Das gebeizte Eigelb fein reiben und auf das Beef Tartare geben. Zuletzt mit Piros Paprika edelsüß bestreuen.

TIPP: Das gebeizte Eigelb können Sie auch mit anderen Gewürzen, wie z.B. Thymian gerebelt, Liebstöckel gerebelt oder Kräuter der Provence aromatisieren!



VEGETARISCHE PAPRIKASCHAUMSUPPE

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE EINLAGE:

- 500 g Kirschtomaten
- 1 EL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
- 1 EL KOTÁNYI Thymian gerebelt
- 1 EL Zucker fein
- 30 ml KOTÁNYI Basilikum Öl

Für die Garnitur:

- KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- frisches Basilikum

- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer weiß,
- frisch geschrotet aus der Mühle

FÜR DIE SUPPE:

- 5 Rote Paprika (grob geschnitten)
- 2 Zwiebel (in Würfel geschnitten)
- 50 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 40 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- 1 EL KOTÁNYI Fenchel ganz
- 1 EL Weizenmehl glatt
- 300 ml Weißwein trocken
- 1,5 l Gemüsesuppe (vorbereitet)
- 250 g Creme fraîche
- 250 ml Schlagobers



ZUBEREITUNG

Für die Einlage Kirschtomaten halbieren und etwas salzen. Mit Knoblauch granuliert, Thymian, Zucker und Basilikum Öl vermengen und bei 130 °C für ca. 30 Minuten garen.

Für die Suppe rote Paprika und Zwiebel kurz in Oliven Öl anschwitzen. Piros Paprika edelsüß, Fenchel ganz sowie etwas Salz und Pfeffer dazugeben und mit anschwitzen. Mit Weizenmehl bestäuben und Weißwein ablöschen. Anschließend unter Rühren mit der vorbereiteten Gemüsesuppe auffüllen und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Creme fraîche und Schlagobers untermengen, kräftig mixen, anschließend durch ein Sieb passieren.

Suppe vor dem Servieren aufschäumen, mit Kirschtomaten als Einlage anrichten, mit Piros Paprika edelsüß bestäuben und frischem Basilikum garnieren.

TIPP: Reichen Sie zur Suppe ein Schälchen KOTÁNYI Chili Birdseye granuliert, so kann jeder den Schärfegrad der Suppe selbst bestimmen!



PANNONISCHE FISCHSUPPE mit Sauce Rouille

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE FISCHSUPPE:

- 2 Gelbe Zwiebeln (gewürfelt)
- 4 Knoblauchzehen (angedrückt)
- 1 Frischer Fenchel (gewürfelt)
- 25 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- 15 g KOTÁNYI Paprika geräuchert
- 4 KOTÁNYI Lorbeer ganz
- 50 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 5 Tomaten (grob kleingeschnitten)
- 4 Spitzpaprika rot/gelb/grün (kleingeschnitten)
- 250 ml trockener Weißwein
- 20 KOTÁNYI Safran Fäden ungeschnitten
- 1 l Fischfond (vorbereitet)
- 100 g Butter

Für die Garnitur:

- Frische Dille, Sauerrahm
- KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß



FÜR DIE EINLAGE:

- 1 kg Süßwasserfische (Hecht, Karpfen, Zander, Waller, in 2 cm Würfel geschnitten)
- Gemüse nach Belieben
(z. B. Paprika, Fenchel, Fenchelgrün)

FÜR DIE SAUCE ROUILLE:

- 1 Scheibe Toastbrot trocken
- 15 KOTÁNYI Safran Fäden ungeschnitten
- 2 EL Wasser
- 2 Dotter
- 3 Knoblauchzehen (geschält)
- 1 EL Senf scharf
- 10 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- 1 MSP KOTÁNYI Cayennepfeffer Chili gemahlen
- 200 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra

- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer schwarz,
frisch geschrotet aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Für die Suppe Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblätter und Fenchel in Olivenöl anschwitzen. Piros Paprika edelsüß und Paprika geräuchert untermengen. Geschnittene Tomaten und Spitzpaprika dazugeben und ebenfalls kurz mitschwitzen. Anschließend Weißwein, Safranfäden und Fischfond untermengen und die Suppe auf kleiner Stufe für ca. 30 Minuten kochen lassen. Danach kräftig mixen und durch ein Sieb passieren.

Für die Sauce Rouille Toastbrot in etwas Fischsuppe einweichen. Safranfäden kurz in etwas Wasser einlegen. Dotter, Knoblauch, Senf, Piros Paprika edelsüß, etwas Salz und Cayennepfeffer mixen und dabei langsam das Oliven Öl einlaufen lassen. Eingeweichtes Brot, Safranfäden sowie etwas Salz und Pfeffer dazu zugeben und die Sauce Rouille glatt mixen.

10 Minuten vor dem Servieren die Fischstücke leicht salzen.

Fischsuppe mit kalter Butter montieren und die Fischstücke für 10 Minuten in die heiße Suppe geben. Anschließend anrichten, mit Dille, Sauerrahm und Piros Paprika edelsüß garnieren und mit Sauce Rouille und Baguette servieren.

TIPP: Wer es gerne etwas kräftiger bzw. rustikaler wünscht, kann zusätzlich etwas Speck und KOTÁNYI Chipotle gemahlen mit in den Suppenansatz geben.



PAPRIKAHENDL mit Nockerl

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DAS PAPRIKAHENDL:

- 5 Hendlbrüste á ca. 250 g
- 4 Zwiebeln gelb
(in Würfel geschnitten)
- 2 EL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
- 60 ml KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 4 Rote Paprika (grob geschnitten)
- 15 g KOTÁNYI Paprika scharf
- 30 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß
- 60 g Tomatenmark
- 40 g Weizenmehl glatt
- 2 l Hühnersuppe (vorbereitet)
- 500 g Sauerrahm
- 500 ml Schlagobers

FÜR DIE NOCKERL:

- 8 Eier
- 250 ml Wasser
- 750 g Weizenmehl Universal
- 1 TL KOTÁNYI Muskatnuss gemahlen
- 60 g Butterschmalz

Für die Garnitur:

- 1 Roter Spitzpaprika, fein gewürfelt
- Frittierte Petersilie (vorbereitet)
- Etwas frische Petersilie,
fein geschnitten

KOTÁNYI Meersalz fein
KOTÁNYI Pfeffer bunt,
frisch gemahlen aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Für das Paprikahendl Zwiebeln mit granuliertem Knoblauch in Sonnenblumen Öl kurz anschwitzen. Paprikastücke, Piros Paprika edelsüß und Paprika scharf dazu-geben und mitanschwitzen.

Hendlbrüste in grobe Stücke schneiden, untermengen und alles kräftig mit Meersalz und Pfeffer bunt würzen und weiter garen. Kurz bevor die Hendlstücke gar sind, diese entnehmen und zur Seite stellen.

Tomatenmark und Weizenmehl einrühren, mit Suppe aufgießen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm und Schlagobers zugeben, Sauce kräftig mixen.

Für die Nockerl Eier, Wasser, Mehl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mixen und 20 Minuten rasten lassen. Anschließend Nockerl Teig in Salzwasser hobeln, abschöpfen, abschrecken und kaltstellen.

Hendlfleisch in der Sauce erwärmen, Nockerl in Butterschmalz schwenken. Hendl mit Sauce anrichten und mit Spitzpaprikawürfeln und frittierter Petersilie garnieren. Nockerl separat anrichten und mit Petersilie bestreuen.

TIPP: Für noch mehr Paprikaaroma können Sie die Hendlstücke vor dem Garen zusätzlich mit etwas Piros Paprika edelsüß bestreuen!



VEGANES ERDÄPFEL-FISOLENGULASCH

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

4 Tomaten
 4 Rote Zwiebeln (geschält)
 1 kg Festkochende Erdäpfel (geschält)
 4 Rote Spitzpaprika
 2 EL KOTÁNYI Knoblauch granuliert
 50 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
 4 EL Tomatenmark
 40 g KOTÁNYI Piros Paprika edelsüß

1 EL KOTÁNYI Basilikum gerebelt
 2 EL KOTÁNYI Bohnenkraut gerebelt
 2 EL KOTÁNYI Majoran gerebelt
 6 KOTÁNYI Lorbeer ganz
 400 g Fisolen
 KOTÁNYI Zitrusfaser (zum Binden)
 1 l klare Gemüsesuppe (vorbereitet)

KOTÁNYI Meersalz fein
 KOTÁNYI Pfeffer schwarz gemahlen



ZUBEREITUNG

Tomaten einschneiden, blanchieren und die Haut abziehen. Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in 2 cm große Stücke schneiden.

Zwiebel in Streifen, Erdäpfel in Würfel und Spitzpaprika in Ringe schneiden. Zwiebel, Erdäpfel, Spitzpaprika und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen.

Tomatenmark, Piros Paprika edelsüß, Basilikum, Bohnenkraut, Majoran und Lorbeerblätter zugeben und kurz mitanschwitzen. Mit der vorbereiteten klaren Gemüsesuppe aufgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Fisolen kleinschneiden und in sprudelndem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, dann abgießen und in Eiswasser abschrecken.

Fisolen und Tomatenstücke zugeben und Gulasch weitere 5 Minuten kochen. Lorbeerblätter entnehmen, Gulasch nach Belieben mit etwas Zitrusfaser binden und direkt servieren.

TIPP: Wenn Sie es gerne etwas deftiger mögen, können Sie das vegane Erdäpfel-Fisolengulasch zusätzlich mit Paprika geräuchert würzen! Die Menge der Zitrusfaser kann je nach gewünschter Konsistenz angepasst werden.