

DIE VIELFALT VON KOTÁNYI VEREINT.

KOTÁNYI Kürbiskerne

KOTÁNYI Bio Sonnenblumen Öl

KOTÁNYI Bio Rotwein Balsamessig

KOTÁNYI Langer Pfeffer ganz

KOTÁNYI Zitronett

KOTÁNYI Muskatnuss ganz

KOTÁNYI Bio Zwetschken Balsamapfelessig

KOTÁNYI Walnuss Öl

KOTÁNYI Salatkräuter Kräuter-Gemüse-Mischung

KOTÁNYI Rosa Beeren

KOTÁNYI Meersalz fein

LASSEN SIE SICH VON UNSEREN REZEPTEN INSPIRIEREN!



GLASIERTE LINSEN
mit eingelegtem Kabeljau und Paprika



BURRATA
mit Gewürztomaten und Rosmarin Croûtons



RINDSFILET
mit Karfiol und Spinatgnocchi



GEFLÄMMTE FORELLE
mit Ziegenfrischkäse und Zwetschkenchutney



GEGRILLTE MELANZANI
mit Minzpesto und Feta



APFEL-KOHLRABISALAT
mit Wacholder-Karotten und Tofu

FAMILIENUNTERNEHMEN MIT SITZ IN ÖSTERREICH

Kotányi GmbH | Johann Galler Straße 11 | A-2120 Walkersdorf | T +43 (0) 2245 | 53 00-0
info@kotanyi.com | www.kotanyigourmet.com



ESSIGE & ÖLE

SORTIMENT 2024



ZWEI NEUE BIO SORTEN

Entdecken Sie unser Essig- und Öl-Sortiment auf www.kotanyigourmet.com



Hier geht's zum Rezept

BIO ESSIGE VOM FEINSTEN.

Bei der Produktion unserer Gourmet Essige stehen Regionalität und Nachhaltigkeit im Vordergrund. Biobauern liefern die bewusst kultivierten, traditionellen Apfelsorten zur Weiterverarbeitung. Moderne, mild-fruchtige Varianten ergänzen das Sortiment.



Aceto Balsamico di Modena g.g.A.

GESCHMACK:
typisch-aromatisch, kräftig

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 611001



Apfel Balsamessig

GESCHMACK:
mild-fruchtig

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 610401



Birnen Balsamessig

GESCHMACK:
intensiv-fruchtig

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 610501



Cranberry Balsamapfelessig

GESCHMACK:
mild-fruchtig

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 612201



Granatapfel Balsamapfelessig

GESCHMACK:
mild-fruchtig, süß-säuerlich

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 612101



Himbeer Balsamapfelessig

GESCHMACK:
fruchtig-aromatisch

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 610701



Rotwein Balsamessig

GESCHMACK:
süß-säuerlich

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 612801



Weißwein Balsamessig

GESCHMACK:
süßlich-fruchtig

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 611601



Zwetschken Balsamapfelessig

GESCHMACK:
mild-fruchtig

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 612901



Basilikum Öl

GESCHMACK: besonders
feines Basilikum Aroma

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 612701



Chili Öl

GESCHMACK:
würzig-scharf, Olivennote

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 611401



Kürbiskern Öl

GESCHMACK:
nussig-kräftig

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 611301



Oliven Öl

GESCHMACK:
kräftig-fruchtig

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 611201



Sesam Öl

GESCHMACK:
besonders fein

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 611501



Sonnenblumen Öl

GESCHMACK:
mild, leicht nussig

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 611801



Walnuss Öl

GESCHMACK: fein-nussig

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 611701



Zitronen Öl

GESCHMACK: zitronig

VERPACKUNG **ART.-NR.**
0,5l Flasche 611901



ÖLE ERSTER GÜTE.

Die Basis unserer Premium Öle bilden heimische, mediterrane und internationale Ölsaaten von absoluter Topqualität. Erstklassige Rohstoffe und eine behutsame Verarbeitung ergeben den unverfälschten, besonderen Geschmack!

APFEL-KOHLRABISALAT

mit Wacholder-Karotten und Tofu



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

KOHLRABISALAT

- 4 Stk. Kohlrabi
- 6 Stk. gedörrte Zwetschken
- 50 ml KOTÁNYI Bio Rotwein Balsamessig
- 50 ml KOTÁNYI Walnussöl
- 1 TL KOTÁNYI Langer Pfeffer ganz
- 2 EL KOTÁNYI Rosa Beeren ganz
- 1 EL KOTÁNYI Salatkräuter
- 1 TL KOTÁNYI Muskatnuss gemahlen
- 300 g Creme fraîche

APFEL

- 3 Stk. süßliche Äpfel
- 1 TL KOTÁNYI Zitronett
- 50 ml KOTÁNYI Bio Zwetschken Balsamapfelessig

TOFU UND KAROTTEN

- 500 g Tofu
- 500 g Mini Karotten
- 50 ml KOTÁNYI Bio Sonnenblumenöl
- 10 Stk. Wacholderbeeren ganz
- 1 Bund frische Petersilie

ZUBEREITUNG

- Kürbiskerne in Bio Sonnenblumen Öl rösten, mit Meersalz würzen und abtropfen. Kohlrabi in Julienne schneiden, mit Bio Rotwein Balsamessig, Walnuss Öl und Meersalz marinieren, kurz rasten lassen. Gedörrte Zwetschken fein hacken.
- Langen Pfeffer im Mörser zerstoßen. Rosa Beeren, Salatkräuter, fein gehackte Zwetschken und Creme fraîche mit mariniertem Kohlrabi mischen.
- Tofu zerbröseln, Karotten schälen und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Tofu und Karotten in Bio Sonnenblumen Öl anbraten, mit Meersalz abschmecken und zum Schluss die zerstoßenen Wacholderbeeren und einen halben Bund frische Petersilienblätter unterheben. Aus den Äpfeln Perlen ausstechen, mit Zitronett und Bio Zwetschken Balsamapfelessig marinieren.
- Einen halben Bund gezupfte Petersilie braten und abtropfen lassen. Kohlrabisalat mit Apfel-Perlen, Tofu, Kürbiskernen und gebratener Petersilie anrichten.

TIPP:

Anstelle von Tofu eignen sich auch knusprige Speckwürfel

Weitere Rezepte finden Sie auf www.kotanyigourmet.com