deli dip

·Gemacht aus Leidenschaft·

Der beste

REZEPT-DIP

Wir von deli dip teilen eine Leidenschaft: Hummus und orientalische Spezialitäten.

Gemacht aus Leidenschaft

Und genau diese Leidenschaft für gutes Essen wollen wir mit euch teilen!
Darum legen wir auf jedes kleinste Detail wert: Authentische Rezepte,
die besten Zutaten und höchste Qualitätsstandards
bei der Herstellung sind für uns selbstverständlich.

Wir – Fanny, Hannes und Dror – achten darauf persönlich.

Fanny kreiert alle deli dip Rezepte in ihrer
eigenen Küche und steht voll und ganz hinter der
Qualität der deli dip Produkte.

Hannes ist ein kulinarischer Globetrotter und
versteht die Erwartungen und Wünsche der Konsumenten.

Und natürlich Dror, der in der Herstellung alles tut,
damit es so schmeckt, als wäre es zu Hause gemacht.

Unsere Leidenschaft kannst du in jedem Produkt von deli dip schmecken.

Hummus & Falafel

ein unwiderstehliches Duo

Deli dip Hummus und Falafel sind besonders authentisch. Unser Rezept bleibt zwar geheim, aber so viel verraten wir euch: in unserer orientalischen Spezialität sind pürierte Kichererbsen, Sesampaste, Zitronensaft, Knoblauch und feine Gewürze. Zusammen mit den deli dip Falafel bildet unser Hummus ein wahres Traumpaar. Die Falafel kannst du aber auch mit Salat und unserem Tahin in unserem Pita Brot servieren.

Die besten Zutaten

für authentischen Genuss

Die Kichererbsen der Sorte Kabuli für unseren Hummus und unsere Falafeln beziehen wir am liebsten aus Europa. Für einen guten Hummus braucht es allerdings mehr als nur die besten Kichererbsen. Es kommt auch auf die Qualität der Sesampaste an. Unser Tahin wird seit fast hundert Jahren nach traditioneller Art hergestellt. Dabei wird die Qualität der Sesamsamen der Sorte Humera, sowie die Röstung und das Mahlen streng kontrolliert. Unser nussiges Tahin für unseren Hummus Dip, Baba Ganoush und Tahin Dip, ist auch pur für dein orientalisches Kocherlebnis erhältlich.

Diese Rezepte mit Hummus

musst du probieren

Hummus mit gebratenen Pilzen

Zutaten: 200g Shiitake und Champignons, 3 EL Sesamöl, 2 EL Sojasauce, 1 TL Ahornsirup, 1 TL Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe zerdrückt.
Pilze putzen und klein schneiden und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zerdrückten Knoblauch und Pilze hineingeben und unter ständigem Rühren braten. Sojasauce und Ahornsirup hinzufügen und langsam rühren. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

REZEPT-DIP

deli dip Hummus eignet sich hervorragend zum Dippen, als Snack zwischendurch, als Beilage, zum Garnieren von Hauptgerichten oder mit Salat.

Hummus mit Faschiertem oder Fleischersatz

Olivenöl erhitzen, 1 Zwiebel fein hacken und darin glasig anbraten. 500 g Faschiertes (oder Fleischersatz) hinzugeben und mit 1/2 TL Zimt, 1/2 TL Kreuzkümmel, 1/2 TL gemahlenen Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Hummus muldenförmig anrichten, Faschiertes in die Mitte legen und mit gerösteten Pinienkernen und frischer Petersilie bestreuen.

Hummus mit Kabeljau

Fischfilets (am besten Kabeljau) in Reismehl wälzen und salzen. Olivenöl erhitzen und auf der Hautseite ein paar Minuten braten und wenden. Anschließend Hummus in einem Topf erwärmen. Hummus muldenförmig anrichten und Fisch darauflegen. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit getrockneten Tomaten servieren.

Hummus mit gerösteten Melanzani / Auberginen

Melanzani in Scheiben schneiden, beidseitig salzen und auf Küchenpapier 10 Min. stehen lassen, sodass das Wasser entzogen wird. Salz und Wasser abtupfen und die Melanzani in Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen und darin eine kleine fein geschnittene Zwiebel, eine geriebene Knoblauchzehe und 1 cm-Stück Ingwer zusammen mit einer Prise braunem Zucker karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, 1/2 TL Zimt und 1/2 TL gemahlenem Koriander würzen. Anschließend Melanzani-Würfel hinzufügen und mitbraten bis sie goldbraun sind, mindestens 15 Min. garen lassen. Hummus muldenförmig anrichten, Melanzani-Würfel hineinlegen und mit Korianderblättern bestreuen.

Cremiger Hummus Salat

Gewürfelte Kirschtomaten und Gurken zusammen mit kleingeschnittener Jungzwiebel und gehackter Petersilie in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut vermengen. deli dip Hummus muldenförmig auf einem Teller anrichten und den Salat auf den Hummus legen.

Fanny's Shakshuka Rezept

Der Geschmack von lange geschmorten Zwiebeln, Paprika und Tomaten, sowie das feine Aroma von frischen Kräutern und Gewürzen machen unser Shakshuka aus. Dieses Gericht kommt ursprünglich aus Tunesien, ist aber inzwischen im ganzen Mittelmeerraum als herzhaftes Frühstück oder Hauptspeise beliebt. Wie bei all unseren Gerichten stellen wir Shakshuka nach einer authentischen, orientalischen Rezeptur her. Das schmeckt man! Ein kleiner zusätzlicher Tipp: Shakshuka eignet sich perfekt um übrig gebliebenes Gemüse köstlich zu verwerten.

Shakshuka

Einfach in der Pfanne erwärmen und mit einem Löffel zwei Mulden formen. Darin zwei Eier geben und mit einem Deckel abdecken, bis das Eiweiß gestockt ist, das Eigelb aber noch flüssig ist. Das Gericht kannst du mit Spinat, Feta oder gegrillten Melanzani anreichern. Shakshuka lässt sich ausgezeichnet mit unserer deli dip Koriander Paste und/oder deli dip Zahtar würzen. Für die vegane Variante nimmst du einfach Tofu statt Eier. Shakshuka eignet sich auch hervorragend als Kochbasis für Ratatouille, Letscho oder Pasta.

Koriander oder Chili?

die Qual der Wahl

Der Koriander verleiht unserem Hummus eine besondere Geschmacksnote und passt perfekt zu BBQ oder Fisch. Unser Hummus mit Chili ist die scharfe Variante für alle, die es pikant lieben. Fleisch und Huhn schmecken besonders gut damit. Jetzt gibt es von deli dip aber auch eine Koriander- und Chilipaste. Die Paste ist eine Art Salsa und nach einem authentischen, jemenitischen Rezept hergestellt. Im Orient wird sie übrigens „Zhug“ (Srug) genannt. Durch diese Zubereitung kannst du das volle Aroma und den einzigartigen Geschmack der Zutaten genießen.

REZEPT-DIP

Koriander- und Chili-Paste

Die Koriander-Paste gibt Suppen, Eintöpfen aller Art, Marinaden, Saucen und Gegrilltem das gewisse Extra. Unsere feurig scharfe Chili-Paste wiederum macht sich in Eintöpfen, im Sandwich oder warmen Fladenbrot, Nudeln oder einem gegrillten Steak großartig!

Chicken Wings/Karfiol mit Chilipaste

Zutaten: Marinade für beide:
4 EL Tomatenmark, 4 EL Honig, 4 EL Sojasauce, 1 TL Zitronensaft, 1 TL deli dip Chili-Paste, 1 zerdrückte Knoblauchzehe.
Alle Zutaten der Marinade vermischen. 20 Hühnerflügel oder Karfiolröschen hineinmischen und kaltstellen. Backofen auf 180°C vorheizen und die Hühnerflügel 20 Min. backen. Backofen auf 220°C vorheizen und Karfiolröschen 20 Min. backen.

Fisch mit Koriander

Zutaten: Fischfilet, Koriander-Paste, Tahin, Zitronensaft.
Fischfilet anbraten, Koriander-Paste mit etwas Zitronensaft mischen und dünn auf den Fisch streichen. Anschließend mit Tahin beträufeln und servieren.

Zahtar Kräuterzubereitung

als „Peace-Mix“

Die Kräutermischung „Zahtar“ auf unserem Hummus mit Pinienkernen wird nach einer authentischen Rezeptur hergestellt. Das Kraut gehört zur selben Aroma-Familie wie Oregano, Majoran, Salbei oder Thymian. Zahtar riecht herb und erfrischend. Zu den schattengetrockneten und in Galiläa angebauten Zahtar-Blättern (syrischer Ysop) kommen hochwertige geröstete Bio-Sesamkörner, Meersalz, Sumach und Bio-Olivenöl. deli dip Zahtar ist so absolut authentisch und hochwertig.

Mehr noch: Es handelt sich um einen echten „Peace-Mix“. Denn unser Zahtar wird von der gemeinnützigen Fairtrade-Organisation „Sindyanna“ – geführt von jüdischen und arabischen Frauen aus Galiläa, hergestellt. Deren Ziel ist es, gemeinsam etwas zu verändern. So finanziert Sindyanna die Bildung und wirtschaftliche Unabhängigkeit von Frauen.

REZEPT-DIP

Zahtar

Diese Kräutermischung eignet sich hervorragend für Fleisch, Grillhendl und Gemüse, kann aber auch auf Hummus oder Labané, einem Joghurt, das zu einem würzigen, cremigen Käse abgetropft wird, gegeben werden. Auch mit Olivenöl gemischt und Pita oder Fladenbrot wird dir Zahtar schmecken.

Eine extra Portion Hoffnung!

www.sindyanna.com

SINDYANNA OF GALILEE

Fanny's Labané Rezept

Schaffrischkäsezubereitung

Verrühre 400 g Schafmilchjoghurt mit 3 EL Olivenöl, 1 geriebene Knoblauchzehe, die Zeste einer halben Zitrone und Salz. Alles zusammen mit einem Schneebesen gut vermengen. Ein Tuch über ein Sieb legen und die Joghurtmasse hineinfüllen. Die Tuchenden zusammenlegen und zudrehen, sodass ein leichter Druck auf die Joghurtmasse entsteht. Ca. 3-4 Stunden bei Zimmertemperatur abtropfen lassen, bis die Masse stichfest wird. Labané in einem Teller muldenförmig anrichten, mit Zahtar und Olivenöl bestreuen.

Grillhendl mit Zahtar

Das Hendl mit einer halben Zitrone und 2 Knoblauchzehen füllen. Das Hendl gut mit Olivenöl einreiben und großzügig mit Zahtar bestreuen und salzen.
Bei 180° Grad im Backofen ca. 1 Stunde (je nach Größe des Hendls) und dabei regelmäßig mit dem eigenen Saft übergießen.

Pita mit Zahtar

Die Pita auf einer Seite mit Olivenöl bepinseln und mit Zahtar bestreuen. Im Backrohr bei 140° Grad 5 Minuten aufwärmen und kurz auf der Grillstufe goldbraun werden lassen.

Geröstetes Gemüse mit Zahtar

Melanzani in Scheiben schneiden, beidseitig salzen und auf Küchenpapier 10 Minuten liegen lassen, sodass das Wasser entzogen wird. Salz und Wasser abtupfen. Zucchini in Scheiben und Paprika in Stücke schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne anrösten, salzen und mit Zahtar bestreuen.

Das Geheimnis von Tahin

Unser Tahin ist besonders cremig und obendrein gesund.
Tahin ist vielseitig einsetzbar und eignet sich hervorragend zum Kochen, als Saucenbasis oder als gesunde Alternative zu Mayonnaise.

Orientalische Fleischbällchen „Köfte“ oder Fleischersatz mit Tahin

Zutaten: 400 g gehacktes Lamm/Rind oder Fleischersatz, 1 kleine Zwiebel fein gehackt, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 20 g gehackte Petersilie/Korianderblätter, 25 g Pinienkerne, 2 TL Zimt, Koriander und Muskatnuss gerieben, Salz, Pfeffer, 1 Ei (nur bei Fleisch), Minzblätter. Alles mit den Händen vermengen, in der Handfläche Röllchen formen, leicht zusammendrücken und kaltstellen. Backofen auf 200°C vorheizen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Röllchen goldbraun braten und 8-10 Minuten im Backofen fertig garen.

REZEPT-DIP

Tahin

Am besten bei Raumtemperatur mit Hummus und Falafel in einer Pita genießen. Aber auch für gegrillte Speisen wie Fleisch und Fisch eignet sich Tahin hervorragend als Sauce. Pur ist es sehr schmackhaft und empfehlenswert auf gegrilltem oder gedämpftem Gemüse. Bevor du mit der Zubereitung beginnst, die Sesampaste gut umrühren, weil sich das Fett gerne auf natürliche Weise absetzt.

Tahin-Soja Sauce für Gemüse

Feingehackte Jungzwiebel mit 2 EL Öl leicht anbraten, mit 2 EL Sojasauce ablöschen. Von der Flamme nehmen, 3 EL Tahin gut unterrühren. Bei Bedarf warmes Wasser für die gewünschte Konsistenz hinzufügen. Tahin-Soja Sauce passt sehr gut zu gedämpften Fisolen.

Coleslaw Salat mit Tahin

Vermische 6 EL Tahin, 3 EL Wasser, 1 TL Zitronensaft, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer. Füge gegebenenfalls Wasser für die gewünschte Konsistenz hinzu. Verfeinere den veganen Coleslaw-Salat aus geriebenem Weißkraut und Karotten mit Orangensaft.

Grüne Tahin Sauce

Vermische die klassische Tahin Sauce mit kleingehacktem Koriander, Petersilie und/oder Minze. Schmeckt köstlich zu gebackenen Kalamari oder Zwiebelringen.

Tahin Dressing

Zutaten: 1/2 Becher Tahin, 2 EL Zitronensaft, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, Salz.
Alles vermischen und so viel kaltes Wasser dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Köstlich als Sauce oder Salatdressing.

Süße Tahin Sauce

Vermische 1/2 Becher Tahin mit 1/4 Becher Honig und füge bei Bedarf kaltes Wasser hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Ein perfektes Topping für Eis, Kekse, Kuchen etc.

Der beste Grill-Dip

Baba Ganoush

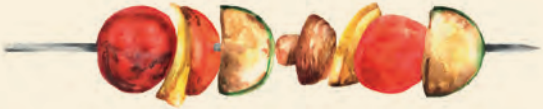
Baba Ganoush stammt aus dem Nahen Osten. Ursprünglich ist es ein libanesisches Gericht, das aber auch im gesamten Mittelmeerraum weit verbreitet ist.
Den rauchigen, angenehmen Geschmack erlangt unser Baba Ganoush durch die gegrillten Melanzani und das nussige Tahin. Daher passt es auch perfekt zu Gegrilltem. Probiere es in unserer deli dip Pita oder als Beilage zu Falafel.

Tahina Dip

Wie alle deli dip Produkte eignet sich auch unser Tahina Dip perfekt zum Grillen.
Der rauchige Geschmack des Grillguts harmoniert wundervoll mit dem nussigen Geschmack unseres Tahina Dips.

Hummus

Was neben Fleisch, Fisch und Gemüse bei keinem guten BBQ fehlen darf? deli dip Hummus natürlich. Egal ob extra cremig Natur, erfrischend mit Koriander, würzig-scharf mit Chili, oder mit Pinienkernen und Zahtar. Für jeden Geschmack ist ein Hummus dabei, und sie passen alle hervorragend zum rauchigen Grillaroma.



Guacamole

Für unsere Guacamole haben wir die besten mexikanischen Avocados ausgewählt. Sie werden nur reif geerntet und gleich im Anschluss nach authentischem Rezept verarbeitet. Damit holst du dir das echte mexikanische Feeling nach Hause und in den Garten. Ob mit Taquitos oder Tortilla-Chips, Gemüse, Garnelen oder Fleisch vom Grill, wer einmal anfängt zu dippen, hört nicht mehr auf.

Pita & Falafel

ein Traumpaar, das auf keinem Grillfest fehlen darf.

Pita ist ein im Mittelmeerraum weit verbreitetes weiches Fladenbrot aus Hefeteig. Besonders gerne wird es gefüllt gegessen. Wenn du deli dip Pita im Ofen leicht erwärmst, entfaltet es einen herrlichen Duft, dem du nicht widerstehen kannst. Schneide das Pita auf und es wird zur köstlichen Tasche für unsere deli dip Falafel, Hummus, Tahina, Tomaten, Gurken und Kräutern wie Petersilie oder Koriander. Du wirst es lieben.

Das deli dip Sortiment

Teilweise erhältlich auf delidip.com

deli dip

Gemacht aus Leidenschaft

„Ich liebe einfach gutes und gesundes Essen.
Dem gehört meine ganze Leidenschaft.“

Fanny Schreiber, deli dip Gründerin

delidip.com