



Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Traumreise und lassen Sie sich von den exotischen scharf-würzigen Köstlichkeiten verführen.

- Karibische Suppen und Pfeffertopf „Guyana“
- Bakes (karibische Brötchen)
- Garnelenspieße mit Dips und Fruchtsalat mit Bananencreme
- Marinierte Jerk-Koteletts mit Auberginen in Kokossauce und kreolischen Süßkartoffeln
- Gegrillte Putenschnitzel mit Orangen-Chutney und Bohnen-Rosinen-Reis
- Karibik-Torte

Alle Rezepte gelten – falls nicht anders angegeben – für 4 Personen.

Weitere Informationen/Rezepte:
www.djamela.rila.de

1. Auflage

Rila Feinkost-Importe
der Länderspezialist
Postfach 1161
D-32340 Stemwede-Levern

e-mail: kontakt@rila.de



Die fettgedruckten Zutaten finden Sie im Länderfeinkost-Regal **Djamela**.

Suppen sind in der Karibik sehr beliebt. Diese nach karibischer Art zubereiteten Suppen lassen keine Wünsche offen.

Probieren Sie unsere exotischen Suppen

Djamela Tomato Orange Soup (Tomaten-Orangen-Suppe), Djamela Papaya Soup (Papaya-Suppe), Djamela Coconut Fish Soup (Kokosnuss-Fisch-Suppe)

und unseren **Pepperpot**

Als Beilage empfehlen wir Bakes (kreolische Brötchen). Verwenden Sie bei der Zubereitung weniger oder aber gar keinen Zucker)

Bakes (karibische Brötchen)

(ergibt 10 Stück)

450 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 TL **Djamela Rohrzucker**

½ TL Salz

300 ml Milch

Zum Braten:

Öl

Mehl, Backpulver, Rohrzucker und Salz in eine Schüssel geben. Milch zugießen, alles vermischen und den Teig mit Knethaken glatt kneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Rolle formen, in 10 gleichgroße Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf 1 ½ cm Dicke flachdrücken. Etwas Öl in einer Teflonpfanne erhitzen, die Brötchen bei geringer Hitze in 15 Minuten rundherum goldbraun braten.

Sie schmecken ideal zu vielen karibischen Gerichten. Auch sehr lecker mit **Djamela Palm Syrup, Djamela Orange Chutney** oder **Djamela CamuCamu Jam**.

Ohne Zusatz von Zucker können die Bakes zu karibischen Suppen und Gerichten gereicht werden.

Garnelenspieße mit Dips

8 küchenfertige Riesengarnelen
Holzspieße

Für die Marinade:

6 EL **Djamela Palm Syrup** (Palm-Sirup)

4 EL geschmacksneutrales Öl (Raps- oder Erdnussöl)

2 TL **Djamela Jerk Jamaica Spice** (Gewürzzubereitung)
oder **Djamela Jerk Seasoning** (Gewürzzubereitung)

Zum Braten:

Öl

Je 2 Garnelen auf die Spieße stecken. Eine Marinade aus den angegebenen Zutaten rühren. Das Garnelenfleisch damit bepinseln und mindestens 2 Stunden darin marinieren. Auf dem Grill beidseitig grillen oder in einer Pfanne braten.

Zu den Garnelenspießen empfehlen wir **Djamela Dips** bzw. **Saucen**.

Djamela Cream Herbs Dip (Sahne-Kräuter-Dip)

Djamela Coconut Rundown Dip (Kokosnuss-Dip)

Djamela Ti-Malice Sauce (Tomatensauce)

Djamela Green Seasoning Sauce (Limetten-Kräuter-Sauce)

Djamela Banana Ketchup (Bananen-Ketchup)

Besonders lecker schmeckt dazu ein exotischer

Fruchtsalat mit Bananencreme

2 Birnen
1 Grapefruit
2 Kiwis
1 Sternfrucht
2 Bananen
½ Eisbergsalat
1 rote Zwiebel
1 EL Limettensaft
2 EL Cashewkerne

Für die Bananencreme:

200 ml Schlagsahne
½ Glas **Djamela Banana Ketchup** (Bananen-Ketchup)
1 EL Limettensaft

Für den Fruchtsalat Birnen vierteln, Kerngehäuse entfernen; Grapefruit und Kiwis schälen und alle drei Obstsorten in Stücke schneiden. Sternfrucht waschen, Bananen schälen und jeweils in dünne Scheiben schneiden. Eisbergsalat putzen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Zwiebel in Ringe schneiden. Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Limettensaft beträufeln. Cashewkerne unterheben.

Für die Bananencreme Schlagsahne mit Bananen-Ketchup und Limettensaft mit dem Mixer zu einer Creme aufschlagen und zu dem Fruchtsalat servieren.

Die Garnelenspieße zusammen mit dem Fruchtsalat und der Bananencreme servieren.
Dazu Bakes oder frisches Brot servieren.

Marinierte Jerk-Koteletts *mit Auberginen in Kokossauce und kreolischen Süßkartoffeln*

4 Koteletts

Djamela Scotch Bonnet Pepper (Gewürzsalz)

1 Glas **Djamela One Stop Savoury Sauce** (Tomaten-Bananen-Mango-Sauce)

oder 1 Glas **Djamela Jerk Las'lick Sauce** (Tomaten-Sauce)

oder 1 Glas **Djamela Scotch Bonnet Pepper Sauce with Papaya** (Chili-Sauce mit Papaya)

oder 1 Glas **Djamela Jerk Barbecue Sauce** (Bananen-Chili-Sauce)

Die Koteletts mit Scotch Bonnet Pepper leicht salzen, mit der One Stop Savoury-Sauce oder einer der anderen Djamela Saucen einpinseln und einige Stunden marinieren. Anschließend grillen oder in der Pfanne braten.

Dazu schmecken

Auberginen in Kokossauce

2 Auberginen

Salz

Öl zum Braten

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

400 ml **Djamela Creola de Coco** (Kokosnussmilch)

1 EL Tomatenmark

2 TL **Djamela Jerk Herbs** (Gewürzmischung mit Lavendelblüten)

Salz, Pfeffer

Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Danach die Auberginen mit Küchenpapier trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben portionsweise beidseitig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebeln in Stücke schneiden, Knoblauchzehen durchpressen. Knoblauch und Zwiebeln in Öl andünsten. Kokosnussmilch angießen, Tomatenmark unterrühren und mit Jerk Herbs, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginenscheiben in eine große gefettete Auflaufform schichten und die Kokossauce darübergießen. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Für die ***Kreolischen Süßkartoffeln***

800 g Süßkartoffeln
1 TL **Djamela Jerk Seasoning**
30 g zerlassene Butter

diese schälen bzw. gut abwaschen, ca. 20 Minuten kochen. Die abgegossenen Kartoffeln in Spalten schneiden, in eine Schüssel geben und mit Jerk Seasoning würzen. Butter zufügen und vorsichtig untermischen.

Gegrillte Putenschnitzel mit Orangen-Chutney und Bohnen-Rosinen-Reis

4 Putenschnitzel
1 Glas **Djamela Orangen-Chutney**
2 EL Erdnussöl
1-2 Knoblauchzehen

Für die Marinade das Orangen-Chutney mit dem Öl und den durchgepressten Knoblauchzehen verrühren. Die Putenschnitzel damit bepinseln und mindestens 3 Stunden marinieren. Putenschnitzel auf dem Holzkohle- oder Backofengrill garen.
Zu diesem fruchtigen Fleisch empfehlen wir einen

Bohnen-Rosinen-Reis

250 g Reis
1 Dose Rote Kidneybohnen (425 ml)
100 g Rosinen
1-2 TL **Djamela Jamaica Spice** (Gewürzzubereitung)

Den Reis nach Packungsanleitung garen. Die Bohnen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Unter den noch warmen Reis vorsichtig die Bohnen und die Rosinen rühren. Mit Jerk Jamaica Spice würzen und zu den Putenschnitzeln servieren.

Karibik-Torte

200 g Butterkekse
125 g geschmolzene Butter

Für die Creme:

10 Blatt Gelatine, weiß
1 Dose **Djamela Creola de Coco** (Kokosnussmilch)
300 g Naturjoghurt
1 Glas **Djamela Caribbean Dream Papaya Pineapple** (Papaya-Ananas)
150 g Puderzucker
2 EL Limettensaft
4 EL **Djamela Triple Sec Curaçao**
250 ml Sahne

Zum Bestreuen: Djamela Rohrzucker

Zum Dekorieren: 1 Limette

Für den Boden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Die geschmolzene Butter mit den Keksbröseln vermischen. Die Keksmischung in einer Springform verteilen, fest andrücken und 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen die Gelatine einweichen. Für die Karibikcreme Kokosnussmilch, Joghurt, Caribbean Dream Papaya Pineapple, Puderzucker, Limettensaft und Curaçao verrühren. Die Gelatine tropfnass bei kleiner Hitze auflösen, mit 2 EL der Karibikcreme verrühren. Dann unter die übrige Creme rühren; kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

Sahne steif schlagen, unter die Karibikcreme heben und die Creme auf dem Keksboden verteilen. Torte über Nacht kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren Zucker auf der Torte verstreuen und mit Limettenscheiben dekorieren.

Tipp: Die Torte schmeckt auch lecker mit allen weiteren **Djamela Caribbean Dream** (Fruchtsaucen). Es gibt sie in den Sorten „**Strawberry Banana**“, „**Passionfruit Banana**“, „**Peach Banana**“ und „**Piña Colada**“.

Enjoy your meal!