

17.12.2015 12:06 Alter: 42 Tage

Kategorie: [1]

Afrika + Street-Food = Yummy Chow

Der Burger bekommt Konkurrenz vom Schwarzen Kontinent: Mit ihrem Yummy Chow bringt die Fa. Masande eine klassische südafrikanische Street-Food Spezialität nach Deutschland: knusprige ausgehöhlte Brötchen mit köstlicher Curry-Füllung.



[2]

Foto: Masande GmbH

1 / 1

In Südafrika ist der Leckerbissen unter dem Namen Bunny (Bun=Brötchen) Chow (Essen) bekannt, es gibt ihn fast an jeder Straßenecke. "Erfinden" wurde er von den Indern, die um 1940 nach Durban kamen. In Ermangelung ihres Nan füllten sie **ausgehöhltes Toastbrot mit Curry**.

Nun will die Fa. Masande mit dem Yummy (Lecker) Chow die Street-Food- und Casual-Dining-Menükarten aufmischen. Hinter dem Yummy Chow steckt ein **komplettes Konzept**, das neben dem Bun samt Spezialmesser zum Aushöhlen, auch verschiedene Currys und eine neuartige Verpackung beinhaltet.

"Gastronomen, ob nun im Food Truck, Casual Dining Restaurant, Catering oder im GV-Sektor erhalten **ein Produkt, das als TK-Ware einfach und effizient zubereitet wird**", heißt es bei Masande. Die Brötchen sind in einer Stunde aufgetaut, müssen nicht gebacken, sondern nur ausgehöhlt werden. Die weitere Anleitung lautet: "Die gefrorenen Currys im Wasserbad erhitzen, ins Bun einfüllen, Brotdeckel drauf, in die Verpackung: fertig - und fast wie frisch zubereitet." Die Brötchen haben eine Standfestigkeit von etwa einer Stunde.

Zum Essen wird der Brotdeckel abgenommen und ins Curry getunkt oder gestippt, dann **Stück für Stück abbeißen**. Zwischendurch Gemüse oder Fleisch draufschaufeln und zum Mund führen... Zum Schluss bleibt der Bunboden, in den man wie in ein Butterbrötchen reinbeißen kann. Aber natürlich geht es auch ganz konventionell mit Löffel oder Gabel.

Für den Yummy Chow bietet die Fa. Masande **drei verschiedene Brötchensorten** (Weizen, Rustikal und Körnig-Vegan) an, die **mit fünf leckeren Currys gefüllt** werden - mit Fleisch und ohne. Alternativ können Gastronomen auch allein die Soße beziehen und sie mit mariniertem und vorgegarterm Geflügel, Rind, Schwein oder Fisch ganz nach Gusto der Gäste ergänzen.

Die offizielle Produkteinführung des Yummy Chow findet im Rahmen der Hamburger Internorga statt - 11.-16. März 2016, Newcomers Area B4 OG/Stand 211K.

www.yummy-chow.de [3]

Link zu dieser Seite

<http://gastronomie-report.de/nc/print/startseite-newsbereich/artikel/back/startseite/news/afrika-street-food-yummy-chow.html>

Links auf dieser Seite

[1] <http://gastronomie-report.de/startseite-newsbereich.html>

[2] <http://gastronomie-report.de/uploads/pics/yummy.jpg>

[3] <http://www.yummy-chow.de>