

# RECETTES

de la manufacture J.Kinski



## RAMEN - TOI ET AU BOUILLON!



LE BON  
GOÛT FAIT  
MAIN

**BON**  
depuis toujours

# BOUILLONS ET SAUCES



## RECETTE

La marque J.Kinski existe depuis une vingtaine d'années et est issue d'une passion pour la gastronomie responsable et gourmande. Les 5 grosses marmites de la petite manufacture mijotent sans cesse depuis Aout 2018 afin de produire de façon artisanale de délicieux bouillons et sauces aromatiques bio. Jörg et son équipe travaillent continuellement à l'élargissement de la gamme en s'inspirant de recettes venues du monde entier.

Avez-vous déjà essayé de trouver un bouillon sans exhausteur de goût ou autre additif artificiel ? Quasi impossible. Or, tout le monde n'a pas le temps de réunir tous les ingrédients et les laisser mijoter pendant 48 heures ! C'est sur ce constat que nous avons décidé de prendre les choses en main et de devenir en 2018 fabriquant de nos propres bouillons. Il était clair depuis le début que les ingrédients devaient être biologiques et le plus possible locaux.

Notre philosophie se construit donc sur l'établissement d'un contact privilégié avec nos fournisseurs, le respect du principe « from nose to tail » de non-gaspillage des matières premières animales et la mise en place d'un circuit d'approvisionnement court. Au fil des mois l'équipe est devenue une vraie famille. Depuis 3 ans nous produisons dans un village de la région de Thuringe les produits dont nous avons envie et pour lesquels nous nous portons entièrement garants. De la recette au logo, de la forme de la bouteille jusqu'à l'étiquetage, tout est 100% J.Kinski.

Nous offrons à nos clients un « Suppen-Grund », une base culinaire de qualité : « Grund » en allemand signifie « la base »

mais aussi « la raison ». Et nos produits vont vous donner une nouvelle raison de cuisiner et de découvrir de nouvelles recettes. Si vous manquez d'inspiration, que vous n'avez pas envie de faire de la grande cuisine mais que vous avez tout de même envie de bien manger, nos bases rapides et simples d'utilisation sont faites pour vous.

Après avoir élaboré, fait, mijoté, assaisonné, goûté et goûté encore toutes nos recettes, nous sommes heureux de partager avec vous celles que nous avons préférées.

Nous proposons des bouillons à base de viande, classiques ou exotiques ainsi que de délicieux bouillons végans. D'une base pour curry thai jusqu'à un bouillon pour Ramen, vous trouverez dans notre gamme tout ce qui ravira un gourmet enthousiaste ! En plus, nos produits offrent un gain de temps et de place considérable.

Alors sans plus attendre : au bouillon !



# PALEO

Poules fermières Bio

PURE +  
PALEO

## ŒUFS POCHÉS SAUCE MOUTARDE



### RECETTE

Eplucher finement les échalotes et l'ail et faire fondre dans une poêle avec quelques câpres et un peu d'huile d'olive. Ajouter le beurre, laisser fondre et verser la farine d'épeautre. Mélanger et laisser dorer. Déglacer avec le vin blanc, rajouter le bouillon de poule, les moutardes, la purée d'amande et une pointe de muscade ou de zeste de citron. Laisser cuire 5 minutes. Saler, poivrer et sucrer à convenance. Pocher les 2 œufs dans une eau bouillante salée et vinaigrée pendant 3 minutes. Servir avec des pommes de terre ou une purée et décorer avec quelques cornichons ou câpres.

### INGRÉDIENTS

2 échalotes  
1 gousse d'ail  
525 ml bouillon de poules paléo  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
3 cuillères à soupe de farine d'épeautre complète  
3 cuillères à soupe de beurre  
1 cuillère à soupe de purée d'amande  
Une pointe de muscade  
Une pincée de sucre  
Sel et poivre  
Câpres  
Zeste d'un demi-citron  
100 ml de vin blanc  
2 œufs  
1 cuillère à soupe de moutarde fine  
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne

### PURE & PALEO

Les seuls ingrédients de ce bouillon sont : viande de poules fermières, eau de source, une pincée de sel gemme de Thuringe et un peu d'oignons. C'est tout mais son goût vous surprendra, ce qui le rend particulièrement intéressant pour un régime Paléo, Kéto ou un jeûne.



### INGRÉDIENTS

Eau, viande de poule\*, oignons\*, sel gemme  
\*issu de l'agriculture biologique

### CONTENU

Energie (kJ)	51 kJ
Energie (kcal)	12 kcal
Matière grasse	0,2 g
- dont acides gras saturés	<0,1 g
Glucides	<0,1 g
- dont sucres	<0,1 g
Protéines	2,6 g
Sel	0,38 g

# PALEO

Bœuf et volaille Bio

PURE +  
PALEO

## GOULASH FAÇON PALEO



### RECETTE

Coupez la viande en morceaux dignes d'un Neandertal et saler légèrement. Eplucher et couper les légumes. Préchauffer une cocotte allant au four. Y faire revenir la viande avec un peu d'huile d'olive puis y rajouter le céleri rave et la carotte. Laisser prendre un eu de couleur puis y joindre les oignons, l'ail et le piment. Déglacer avec le bouillon et rajouter le paprika et les tomates. Couvrir la cocotte et la mettre au four par 130°C pendant 6 heures. Récupérer le jus de cuisson et y mixer la purée d'amande jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Saler et poivrer. Servir chaud.

### INGRÉDIENTS

**400 g Viande de bœuf**  
– De préférence dans le gîte ou le jarret arrière pour leur taux élevé de collagène  
**400 g d'oignons**  
**2 gousses d'ail**  
**1 piment**  
**1 petit céleri rave**  
**1 belle carotte**  
**100 g de tomate**  
**525 ml de bouillon de bœuf paléo**  
**Sel et poivre**  
**1 cuillère à soupe de paprika**  
**Purée d'amande**  
**Huile d'olive**

### PURE & PALEO

Os de collier de bœuf de Hohenlohe, eau de source, sel gemme de Thuringe et un peu d'oignon – Naturellement sans additif artificiel ou exhausteur de goût, ce bouillon se caractérise par une saveur intense et est une base idéale pour de nombreuses recettes.



### INGRÉDIENTS

Viandes, Eau, épice SHOYU\* ((sucre de betterave\*, SHOYU\* (eau, SOJA\*, BLÉ\*, sel marin, A. Orizyae) Vinaigre de riz Genmai Su\*, (eau, riz\*, Aspergillus Oryzae ), huile de SÉSAME, jus de citron vert\*, Mirin\* (riz gluant\*, Shochu\*), algue wakame\*, 1,5% champignons\* (shiitake\*, trémelles\*)), sel gemme \*issu de l'agriculture biologique

### CONTENU

Energie (kJ)	31.6 kJ
Energie (kcal)	10 kcal
Matière grasse	<0.1 g
– dont acides gras saturés	<0.1 g
Glucides	6.3 g
– dont sucres	6.3 g
Protéines	2.1 g
Sel	4.4 g

# POULET

Bouillon de poule fermières

pour

# SOUPE DE PETITS POIS AU PARMESAN

## RECETTE

Une soupe rapide pleine de saveurs : éplucher l'ail et l'échalote, les couper finement et les faire suer dans une casserole avec l'huile d'olive. Ajouter les petits pois surgelés et verser le bouillon froid dessus avec le zeste du citron. Laisser cuire environ 5 minutes et vérifier que les petits pois sont bien cuits. Rajouter le parmesan et la crème fraîche. Passer au mixeur et assaisonner avec le sel, le poivre et le jus du citron.

## INGRÉDIENTS

**1 helle échalote**  
**2 gousses d'ail**  
**Huile d'olive**  
**250g petits pois surgelés**  
**1 bouteille de bouillon de poule bio Kinski**  
**1 citron bio**  
**75g de crème fraîche**  
**50g de parmesan**  
**Sel et poivre**

## POULE FERMIERES

Un bouillon de poule comme faisaient nos grand-mères, avec du panais et du poireau, garanti sans antibiotiques ou autres additifs. Il est cuit à petit feu dans notre atelier pendant 48 heures à 80°C afin de préserver la qualité nutritionnelle des aliments.



## INGRÉDIENTS

Eau, viande de poule\*, panais, oignon\*, carotte\*, sel gemme, vinaigre balsamique blanc\*, ail\*, sucre de betterave\*, cèpe\*, gingembre\*, curcuma\*, fenouil\*, piment\*, piment œil d'oiseau\*, cardamome\*, coriandre\*, poireau\*

\*issu de l'agriculture biologique

## CONTENU

Energie (kJ)	41 kJ
Energie (kcal)	10 kcal
Matière grasse	<0.1 g
- dont acides gras saturés	<0.1 g
Glucides	0.4 g
- dont sucres	0.4 g
Protéines	2.0 g
Sel	0.68 g



# BOEUF

Bouillon de bœuf Bio

pour

# SPICY SALSA POUR NACHOS



## RECETTE

bien égoutter les tomates, couper l'oignon et les poivrons finement et les mettre à cuire dans une casserole avec le bouillon. Laisser réduire puis rajouter les piments en fines rondelles. Finir la sauce selon votre goût avec un peu de cannelle, sucre sel et poivre. Une salsa rapide pour tes nachos !

## INGRÉDIENTS

**250 ml Bouillon de bœuf fermier**  
**1 boîte de tomates en morceaux**  
**1 poivron rouge**  
**1 poivron vert**  
**1 oignon**  
**2 piments jalapeño**  
**2 cuillères à soupe de sucre**  
**1 pincée de cannelle**  
**Sel et poivre**

## BOUILLON DE BŒUF BIO

Un bouillon aromatique au taux élevé de collagène, dû à la qualité des os du bœuf Hohenlohe de par son élevage durable. Il est cuit pendant 48 heures et peut être consommé pure ou comme base pour beaucoup de plats.



## INGRÉDIENTS

Eau, os de collier et tendons du cou de bœufs de Hohenlohe, oignon\*, panais, sel gemme, carotte\*, cèpe\*, ail\*, vinaigre de cidre\*, sucre de betterave\*, tomate\*, cumin\*, genièvre\*, piment\*, laurier\*, clou de girofle\*

\*issu de l'agriculture biologique

## CONTENU

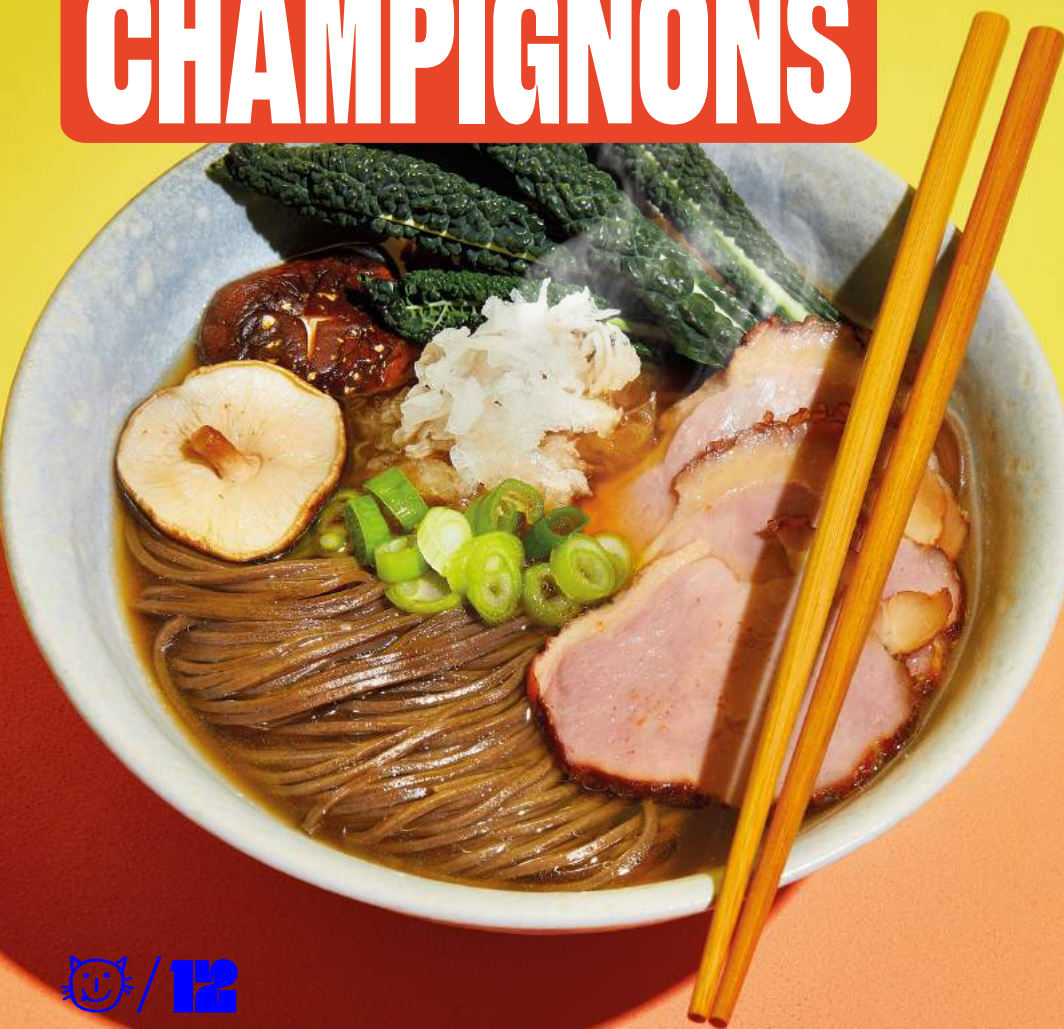
Energie (kJ)	41 kJ
Energie (kcal)	10 kcal
Matière grasse	<0,5 g
- dont acides gras saturés	<0,5 g
Glucides	0,7 g
- dont sucres	0,7 g
Protéines	2,7 g
Sel	0,78 g

# CHAMPIGNONS

## Bouillon de champignons

pour

# RAMEN AUX CHAMPIGNONS



## RECETTE

Préparer les ramen en suivant les instructions du paquet. Dès qu'elles sont al dente, les partager dans 2 grands bols. Chauffer le bouillon sans le faire bouillir pendant 5-10 minutes et le verser sur les nouilles. Garnir avec les fines tranches de magret, les shiitakes, quelques feuilles de choux, l'oignon finement coupé en rondelles et le radis noir râpé. Un vrai ramen en moins de 15 minutes !

## INGRÉDIENTS

**300 ml de bouillon bio de champignons**  
**1 oignon vert**  
**100g de shiitake**  
**100g de magret de canard fumé**  
**Un paquet de nouilles ramen**  
**Quelques feuilles de choux noir (cuites à la vapeur)**  
**Radis noir râpé**

## BOUILLON DE CHAMPIGNONS

Une base aromatique idéale pour tous les types de cuisines (française classique, gibier, fusion asiatique, végane...). C'est un mélange revitalisant de champignons (shiitake, cèpe, girolles...) agrémenté d'huile d'olive et d'un vinaigre balsamique blanc. Parfait en fond de sauce ou en soupe.



## INGRÉDIENTS

Eau, champignons\* (champignon de paris\*, cèpe\*, girolle\*, shiitake\*), racine de persil\*, oignon\*, panais\*, carotte\*, ail\*, sucre de betterave\*, sel gemme, genièvre\*, Huile d'olive aux herbes\* (huile d'olive, thym\*, romarin\*), vinaigre balsamique blanc\* (vinaigre de vin blanc\*, mout de raisin\*), poivre\*, laurier\*  
\*issu de l'agriculture biologique

## CONTENU

Energie (kJ)	39 kJ
Energie (kcal)	9 kcal
Matière grasse	<0.1 g
- dont acides gras saturés	<0.1 g
Glucides	1.7 g
- dont sucres	1.7 g
Protéines	0.6 g
Sel	0.83 g



# PHỞ

Base de soupe Phở

pour

## UN PHỞ-BO, BIEN RELEVÉ

### RECETTE

Couper le filet de bœuf en très fines tranches (on peut le surgeler pour rendre l'opération plus pratique). Cuire les ramen en suivant les instructions du paquet. Bien laver et nettoyer les légumes et champignons. Emincer les légumes et les piments finement, couper quelques feuilles de coriandre au ciseau et couper le citron vert en rondelles de 5mm. Placer délicatement tous les ingrédients dans un grand bol. Faire chauffer la base pour Phở, l'assaisonner avec un peu de sauce soja et verser ce bouillon très chaud dans le bol, afin que les ingrédients cuisent légèrement. Laisser 2 minutes refroidir et servir.

### INGRÉDIENTS

**1** bouteille de Phở Kinski  
**200g** de filet de bœuf  
**180g** de ramen  
**Une poignée** de champignon énoki  
**Une poignée** de pleurottes  
**1** poivron rouge  
**Un bouquet** d'oignons verts  
**Une botte** de coriandre  
**2** petits piments  
**2** cuillères à soupe de sauce soja  
**1** citron vert  
**2** poignées de germes de soja

### PHỞ

Notre base pour Phở contient des os de bœuf bio, de la viande de poule bio et tous les ingrédients typiques du Vietnam comme le gingembre, le piment, l'anis étoilé, la cannelle et la sauce poisson. Elle est cuite pendant 48 heures à 80°C afin d'obtenir un arôme intense et authentique.



### INGRÉDIENTS

Eau, viande de poule\*, os de collier et tendons de bœufs du Hohenlohe\*, gingembre\*, oignon\*, ail\*, sauce de poissons (anchois, sel marin, sucre), sel gemme, jus de citron vert\*, sucre de betterave\*, cannelle\*, cardamome\*, anis étoilé\*, piment œil d'oiseau\*

\*issu de l'agriculture biologique

### CONTENU

Energie (kJ)	56 kJ
Energie (kcal)	13 kcal
Matière grasse	<0,1 g
- dont acides gras saturés	<0,1 g
Glucides	0,2 g
- dont sucres	0,2 g
Protéines	3,1 g
Sel	0,58 g

# SHOYU

Algue champignon

pour

## RAMEN VÉGANS SAUCE TAN TAN



### RECETTE

Cuire à blanc les shiitake coupés en fines lamelles et réserver. Faire cuire le haché de tournesol dans une poêle avec un peu d'huile de sésame jusqu'à la coloration souhaitée et déglacer avec un peu de sauce soja. Y rajouter un peu de miel ou de sirop d'agave. Faire blanchir le maïs dans une eau salée et cuire les nouilles en suivant les instructions du paquet. Faire chauffer le bouillon de Shoyu assaisonné avec la sauce Tan Tan sans faire bouillir. Répartir les ingrédients dans des bols et verser le bouillon chaud dessus. Garnir avec les oignons verts émincés. Bon appétit !

### INGRÉDIENTS

1 paquet de haché de tournesol  
2 bouteilles de Shoyu Seaweed  
125ml de sauce Tan Tan  
200g de shiitake  
200g de grains de maïs  
2 oignons verts  
600g de ramen ou udon  
Huile de sésame  
Sirop d'agave ou miel  
Sauce soja

### SHOYU SEAWEED

Des ramen végans au goût de la mer sans poisson ! La sauce soja Shoyu vient épauler la saveur umami des shiitakes et de l'algue nori. Base idéale pour ramen, il peut aussi être dégusté pur, vous laissant de fines notes de caramel en bouche.



### INGRÉDIENTS

Eau, sauce SHOYU\* ((sucre de betterave\*, SHOYU\* (eau, germe de SOJA\*, eau, BLÉ\*, sel de mer, A. Orizyae) vinaigre de riz Genmai Su\*, (eau, riz\*, A. Orizyae), huile de SÉSAME, jus de citron vert\*, Mirin\* (riz gluant\*, Shochu\*), algue wakame\*, 1,5% champignon\* (shiitake\*, trémelles\*)), sel gemme \*issu de l'agriculture biologique

### CONTENU

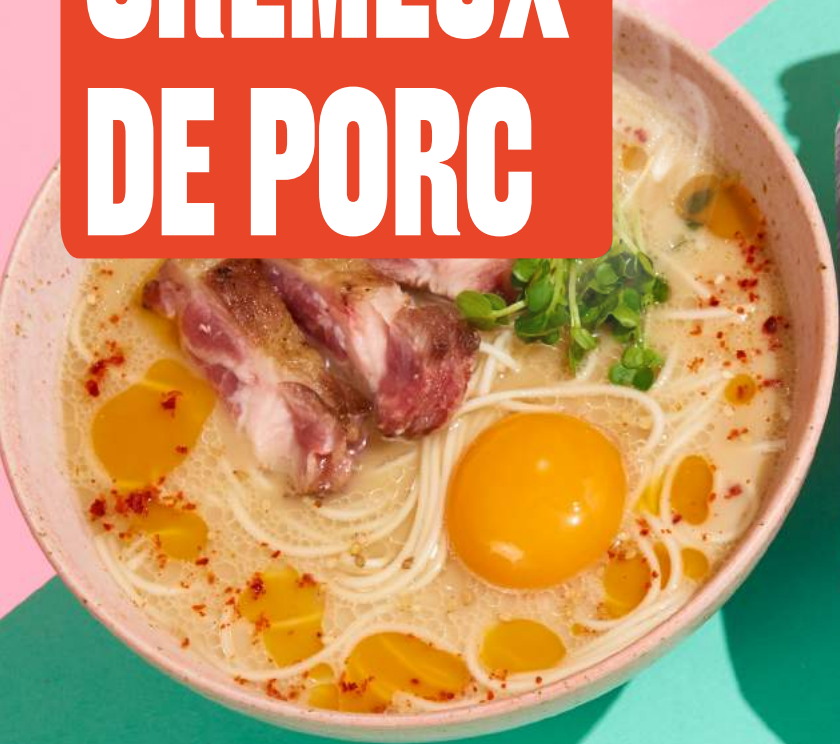
Energie (kJ)	54 kJ
Energie (kcal)	13 kcal
Matière grasse	<0.1 g
- dont acides gras saturés	<0.1 g
Glucides	2.5 g
- dont sucres	2.5 g
Protéines	0.7 g
Sel	0.73 g

# RAMEN

Bio Tonkotsu

pour

## BOUILLON CRÉMEUX DE PORC



### RECETTE

Faire chauffer le bouillon, y ajouter la noisette de beurre et l'ail râpé ou haché finement et garder au chaud. Cuire les ramen en suivant les instructions du paquet. Pendant ce temps saisir la viande à feu vif dans une poêle de chaque côté et couper en tranches. Dans les bols, disposer les ramen, verser le bouillon chaud dessus et mélanger. Y ajouter les morceaux de steak, le jaune d'œuf et garnir avec le cresson, les oignons verts finement coupés et les flocons de piments.

### INGRÉDIENTS

**200g de Ramen**  
**525 ml de Ramen Tonkotsu**  
**1 noisette de beurre salé**  
**180g de steak Ibérico**  
**1 gousse d'ail**  
**2 oignons verts**  
**Sauce Soja**  
**Mirin**  
**1 jaune d'œuf par bol**  
**Un peu de cresson**  
**Flocons de piment**

### BIO TONKOTSU

Le bouillon issu des couennes de porc Schwäbisch Hällischen IGP et de la viande bio de poules fermières est une excellente base pour ramen, riche et onctueuse en bouche. L'ail, le gingembre et l'oignon apporte le contrepoint nécessaire.



### INGRÉDIENTS

Eau, Os\*, pattes\* et couennes de porc Schwäbisch Hällischen IGP, viande de poule bio\*, oignon\*, ail\*, poireaux\*, gingembre\*, sel gemme, sucre de betterave\*

\*issu de l'agriculture biologique

### CONTENU

Energie (kJ)	117 kJ
Energie (kcal)	28 kcal
Matière grasse	0.1 g
- dont acides gras saturés	<0.1 g
Glucides	0.9 g
- dont sucres	0.9 g
Protéines	5.7 g
Sel	0.7 g

# THAI

Base Bio pour curry Thaï

pour

# CURRY CRÉMEUX THAÏ



## RECETTE

Couper l'oignon en tranche, hacher l'ail et râper le gingembre. Faire revenir le tout 2 minutes avec une cuillère d'huile dans une cocotte et y ajouter la base pour curry Thaï. Laisser cuire à feu moyen. Couper le piment en fines tranches et l'ajouter à la préparation avec la moitié des noix de cajou. Cuire les blancs de poulet dans une poêle avec un peu d'huile, sel et poivre et réserver au chaud. Ajouter les haricots mange-tout dans la cocotte et cuire tout en les gardant croquants. Eventuellement préparer une portion de riz en garniture. Repartir le contenu de la cocotte dans des bols, disposer par-dessus les blancs de poulet, quelques feuilles de coriandre et le reste des noix de cajou. Bon appétit !

## INGRÉDIENTS

250ml de base pour  
Thaï curry  
1 piment rouge  
1 gousse d'ail  
1 oignon rouge  
1 beau morceau de  
gingembre  
Quelques haricots  
mange-tout  
250g de blanc  
de poulet  
50g de noix  
de cajou grillées  
Huile  
Sel et poivre  
Option : riz et feuille  
de coriandre en  
garniture

## THAÏ CURRY

Notre base pour curry thaï aux mangues et noix de coco est préparée avec amour dans notre atelier sans conservateur ou exhausteur de goût. Une base délicate aux notes sucrées de mangues et relevées du piment et poivre de Sichuan.



## INGRÉDIENTS

Eau, lait de coco, pulpe de mangue\* et de banane\* (eau, mangue\*, banane\*), gingembre\*, oignon\*, coriandre\*, ail\*, citronnelle\*, sel gemme, cardamome\*, curcuma\*, galanga\*, poivre de Sichuan\*, piment œil d'oiseau\*

\*issu de l'agriculture biologique

## CONTENU

Energie (kJ)	167 kJ
Energie (kcal)	40 kcal
Matière grasse	2.8 g
- dont acides gras saturés	2.6 g
Glucides	3.3 g
- dont sucres	3.3 g
Protéines	0.5 g
Sel	0.28 g

# DASHI

Fumet de poisson Dashi Umami

pour

## RAMEN MISO DASHI



### RECETTE

Préparer les ramen en suivant les instructions du paquet et chauffer le bouillon Dashi Umami avec la pâte de Miso à feu doux. Cuire les filets de saumon avec un peu d'huile coté peau jusqu'à obtenir une peau croustillante. Couper le blanc de poireau finement en longueur. Placer dans un bol les ramen, le saumon, le poireau. Râper le gingembre dessus et y verser le bouillon chaud. Servir rapidement.

### INGRÉDIENTS

**1 bouteille de Dashi Umami**  
**1 paquet de ramen**  
**50g de gingembre frais**  
**1 cuillère à soupe de pâte Miso**  
**Garniture :**  
**2 filets de saumon avec peau**  
**Huile**  
**1 blanc de poireau**

### FUMET DE POISSON DASHI

Le fumet de poisson Dashi est fait à partir de flocons de bonitos sauvages, d'algue wakame et de shiitake et est cuisiné pendant 10 heures. Il est assaisonné en fin de cuisson avec du vinaigre de riz et du sel gemme de Thuringe. L'umami y est naturellement présent du fait des ingrédients traditionnels.



### INGRÉDIENTS

Eau, algues wakame\*, flocons de bonitos, sucre de betterave\*, Niboshi séchées, Sel gemme, shiitake\*, vinaigre de riz\* (eau, riz complet\* Aspergillus oryzae), Mirin\* (riz gluant\*, Shocho\* (eau, Riz\*, Koji-Ferment)).

\*issu de l'agriculture biologique

### CONTENU

Energie (kJ)	17 kJ
Energie (kcal)	4 kcal
Matière grasse	<0.1 g
- dont acides gras saturés	<0.1 g
Glucides	0.8 g
- dont sucres	0.8 g
Protéines	0.2 g
Sel	0.55 g



# J.Kinski Bouillons — Fabriqué en Allemagne

En principe nous parlons plus facilement de nos produits que de nous, mais nous comprenons que vous voulez savoir qui se tient derrière les fourneaux. Les deux acteurs principaux de l'équipe sont Jörg et Yvonne, qui, face à l'industrie alimentaire de masse, développent et produisent des produits sains ET savoureux. Une petite équipe dynamique et motivée les épaulé dans cette tâche quotidienne.

Si vous avez des questions sur nous ou nos produits, n'hésitez pas à nous écrire !  
Nous vous répondrons en toute honnêteté.

En attendant, au bouillon!  
Yvi & Jörg

[www.j-kinski.de](http://www.j-kinski.de) 