

Kostenlos zum Mitnehmen

# Zauberhafte Weihnachten



Lidl lohnt sich

*Deluxe*

Ab Donnerstag, 15.11.



**Spielwarenkatalog**

im Innenteil.

Angebote ab Montag, 12.11.

## Das Familienmenü

Traditionell trifft modern – und was dabei herauskommt, begeistert Groß und Klein. Ein buntes Festmenü, das neue Akzente setzt und klasse schmeckt.

ab Seite 26

## Tolle Geschenkideen

Du möchtest deine Geschenke diesmal ganz entspannt shoppen? Ist gebongt: Wir haben mit unseren Präsentideen gut für dich und die Beschenkten gesorgt!

ab Seite 34

## Silvesterparty

Das alte Jahr nimmt seinen Hut, das neue wird fantastisch gut! Grund genug also, den Jahreswechsel mit Pauken und Raketen und viel Genuss einzuläuten.

ab Seite 42

# Zauberhafte Rezepte & mehr



31



14

*Hefewaffeln*  
mit Lachs und Kaviar



22

Roter Reis mit  
gebratenem  
*Thunfisch*  
und Mangosalsa

*Liebe Leserinnen und Leser,*

was macht Weihnachten eigentlich so besonders? Warum empfinden wir die Zeit am Ende des Jahres als bezaubernd, ja fast magisch? Nun, dafür gibt es viele Gründe.

Wenn es draußen stürmt und schneit, wirken die vielen Lichter in den Häusern und Straßen gemütlich und heimelig. Dann basteln und dekorieren wir und putzen unsere vier Wände so richtig heraus. Wir nehmen uns Zeit für unsere Lieben, kochen und backen zusammen und naschen mit den Kleinen Plätzchenteig. Wir gönnen uns ein bisschen Luxus, um den freudigen Anlass gebührend zu feiern. Wir beschenken unsere Familie und Freunde, weil wir es lieben, beim Auspacken das Leuchten in ihren Augen zu sehen. Wir fühlen uns in unsere Kindheit zurückversetzt, als Weihnachten ein Fest des Staunens und des ganz und gar Zauberhaften war. Und wir werden daran erinnert, wie wichtig es ist, friedlich miteinander umzugehen, uns gegenseitig zu respektieren und all unseren Mitmenschen Liebe entgegenzubringen.

**Von Herzen frohe Weihnachten wünscht dir**  
**Dein Lidl-Team**



**Für Entdecker:**

Dieses Symbol zeigt Artikel, die seit diesem Jahr das Deluxe-Sortiment noch leckerer machen.



**Für Planer:**

Dieses Symbol zeigt das Datum, ab dem ein Artikel in der Filiale erhältlich ist.



**Für Weinliebhaber:**

Diese Symbole zeigen auf einen Blick, wozu ein Wein am besten passt.



In der Kühlung erhältlich



Tiefgefroren



*Kunstwerke  
mit Stiel*



33

*Kaki-Carpaccio  
mit Eis und Baisertupfen*



44

*Frische Austern*

# Inhalt

6

## Vielfalt von Favorina

An Weihnachten ist Naschen ausdrücklich erlaubt! Versüß dir den Advent mit den Leckereien von Favorina.

8

## Plätzchen, Punsch und Puderzucker

In der Weihnachtsbäckerei geht es jetzt hoch her. Cookies, Kipferl, Plätzchen, Printen: an die Ausstecher, fertig, los!

14

## Vorspeise

Der perfekte Auftakt für dein Festmenü. Lass dich zu Vorspeisen inspirieren, die Lust auf mehr machen.

18

## Hauptgang

Gans & Co. verwandeln die Hauptspeise in einen kulinarischen Festtagshöhepunkt.

26

## Weihnachtsmenü

Wenn Traditionelles auf Modernes trifft, entsteht etwas Neues, das dich und deine Gäste begeistert.

30

## Dessert

Ein verführerischer Nachtisch passt immer noch rein! So machst du auch den letzten Menügang zum Freudenfest.

36

## Lidl-Weinwelt

Unsere große Weinauswahl beschert dir die passenden Traumpartner für deine Weihnachtstafel.

40

## Spirituosen

Ein edles Tröpfchen in Ehren rundet die weihnachtliche Feinschmeckerei perfekt ab.

42

## Silvester

3, 2, 1, auf ein Neues! Wir versorgen dich mit allem, was du für einen fulminanten Jahreswechsel brauchst.



# Unsere Neuheiten zu Weihnachten

Traditionen sind wunderbar. Gerade zu Weihnachten haben wir beim Essen viele Rituale, die uns lieb und teuer sind. Zugleich ist es bereichernd, neue Dinge zu kosten, die den Geschmackshorizont erweitern. Und wenn sie auch noch einen Hauch von Luxus auf den Teller zaubern, lohnt sich die Entdeckungsreise auf jeden Fall.

Deshalb haben wir wie alle Jahre wieder ein paar erlesene Neuheiten für dich ins Sortiment genommen. Von spanischem Rohschinken über Bresaola vom Black-Angus-Rind, Büffelbutter und farbenfrohen Blüten-Ziegenkäse bis hin zu original kubanischem Rum kannst du kulinarisches Neuland erobern.



**Frischkäse** in Zucchini oder Schinkenspeck gerollt

**Festtagsbrot**



**Jamón**  
Spanischer Rohschinken



**Büffelbutter**



**Honigvariation**



**Tapas-Garnelen**  
in Öl



**Cantuccini** mit Pistazien oder Haselnüssen



New



Bresaola



Ziegenkäse  
mit Blüten

Ron Rumbero  
Geschenkbox



Tagliolini  
mit Trüffel



NUR  
ONLINE

# Der Lidl Advents- kalender

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24

Auf die Türchen – fertig – sparen!

**Ab dem 1.12.**  
täglich Türchen öffnen  
und Schnäppchen sichern!

Jeden Tag eine neue Überraschung:  
Starke Rabatte und attraktive  
Preisvorteile – nicht verpassen!

[lidl.de/adventskalender](https://www.lidl.de/adventskalender)

# Schöner naschen im Advent



**Edel-Marzipan-Stollen**

1-kg-Packung

**2.99\***



**Lebkuchen-Allerlei/  
Pfeffernüsse**

600-g-Packung

**1.69\***

(1 kg = 2.82)



**Baumkuchen**

Zartbitter oder Vollmilch.

300-g-Packung

**2.59\***

(1 kg = 8.63)



**Gewürz-  
spekulatius**

600-g-Packung

**-.89\***

(1 kg = 1.48)



**Feine Nürnberger  
Oblatenlebkuchen**

Schokolliert oder gemischt.

300-g-Packung

**1.89\***

(1 kg = 6.30)



**Weihnachtsgebäck**

Versch. Sorten.

600-g-Dose

**2.59\***

(1 kg = 4.32)



**Sterne-Herzen-Brezeln**  
Zartbitter oder Vollmilch.  
**500-g-Packung**  
**1.59\***  
(1 kg = 3.18)



**Schoko-Lollys**  
Vollmilch oder weiße Schokolade.  
**10x 15-g-Packung**  
**-.99\***  
(100 g = -.66)



**Dominosteine**  
Zartbitter oder Vollmilch.  
**250-g-Packung**  
**1.19\***  
(100 g = -.48)



**Gebäckteller**  
Mischung aus versch. Weihnachtsgebäcken.  
**250-g-Packung**  
**2.99\***  
(100 g = 1.20)



**100 % Fairtrade-Kakao für unsere Weihnachtsschokolade**



Das Fairtrade-Kakao-Programm ermöglicht es Kleinbauern, mehr Kakao unter Fairtrade-Bedingungen zu verkaufen. Kakao mit Mengenausgleich. Mehr auf [www.fairtrade-deutschland.de/programm](http://www.fairtrade-deutschland.de/programm)



# Plätzchen, Punsch & Puderzucker

## Lebkuchenkipferl

### Zutaten für ca. 30 Stück:

- 75 g Alesto Mandeln
- 150 g Belbake Mehl Type 550
- 50 g Belbake Puderzucker
- 2 gestr. TL Lebkuchengewürz
- 125 g weiche Milbona Butter
- 100 g Fin Carré Zartbitterschokolade
- 30 g Alesto getrocknete Cranberries

### Außerdem:

- Aromata Backpapier

### Zubereitung:

**1** Mandeln fein mahlen. Mit Mehl, gesiebtetem Puderzucker und Lebkuchengewürz mischen. Butter zugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 30 Kipferl (je ca. 7 cm lang) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 10–12 Min. knusprig backen. Abkühlen lassen.

**2** Schokolade und Cranberries getrennt fein hacken. Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kipferl halb hineintauchen, etwas abtropfen lassen und auf ein Stück Backpapier setzen. Mit Cranberries bestreuen und trocknen lassen.

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Minuten plus Abkühl- und Trockenzeit

**Aufwand:** mittel

**Pro Portion:** ca. 93 kcal/390 kJ, 1 g Eiweiß, 6 g Fett, 8 g Kohlenhydrate

## Macadamia-Cookies mit Schokolade

### Zutaten für 30–35 Stück:

- 150 g Deluxe Macadamias mit Honig und Salz
- 125 g Fin Carré Zartbitterschokolade
- 240 g weiche Milbona Butter
- 200 g Belbake Zucker
- 2 Päckchen Belbake Vanillinzucker
- 350 g Belbake Mehl Type 550
- 1 TL Belbake Backpulver
- Belbake Mehl zum Bearbeiten

### Außerdem:

- Aromata Backpapier

### Zubereitung:

**1** Macadamianüsse und Schokolade hacken und mischen. Butter, Zucker und Vanillinzucker cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit Nuss-Schoko-Mischung kurz unterkneten.

**2** Teig in 30–35 gleich große Portionen teilen und zwischen leicht bemehlten Händen zu Kugeln rollen. Auf mit

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Minuten plus Abkühlzeit | **Aufwand:** mittel

**Bei 35 Portionen pro Portion:** ca. 161 kcal/674 kJ, 1 g Eiweiß, 10 g Fett, 16 g Kohlenhydrate







*Kekse am Stiel*

Die Anleitung für die niedlichen **Kekse am Stiel** findest du auf **Seite 31**.

**Honigvariation**  
Mit versch. Sorten.

MO.  
10. Dez.

4x 60-g-Glas  
**3.99\***  
(100 g = 1.66)

**Neu**  
von Deluxe



MERADISO®

**Küchenset, 3-teilig**

- Schürze mit verstellbarer Nackenschlaufe, Bindebändern und aufgesetzter Tasche
- Baumwolle, Polypropylen und Polyester
- Schürze: ca. 70 x 85 cm, Ofenhandschuh: ca. 17 x 33 cm, Topflappen: ca. 20 x 20 cm

je Set

**4.99\***

AUCH ONLINE



MO.  
12. Nov.



Verschiedene Muster

**Backblaten**

Versch. Sorten.

37-g-Packung

**-.39**

(100 g = 1.05)

MO.  
12. Nov.



ERNESTO®

**Etagere**

- Teller aus Porzellan – teilweise spülmaschineneignet
- Variabel mit 2 oder 3 Tellern aufstellbar
- Verschiedene Ausführungen

je

**9.99\***

AUCH ONLINE



**Kuvertüre**

Versch. Sorten.

je 200-g-Packung

**-.89**

(100 g = -.45)



**Backkakao**

250-g-Packung

**1.59**

(100 g = -.64)



**Marzipan Rohmasse**

Mit 54 % Mandeln.  
Enthält Alkohol.

200-g-Packung

**1.49**

(100 g = -.75)



# Naked Cake

## mit Tannenbäumchen



**Zubereitungszeit:** ca. 70 Min. plus Abkühl-,  
Trocken- und Kühlzeit

**Aufwand:** mittel

**Pro Portion:** ca. 524 kcal/2.192 kJ,  
8 g Eiweiß, 28 g Fett, 54 g Kohlenhydrate

**Springform:** auslaufsicher,  
ca. Ø 27 x H 8 cm



**DO.**  
22. Nov.

ERNESTO®

### Keramikbackform

• Aus Stahlblech mit keramikverstärkter  
ILAG®-Antihafbeschichtung

je  
**4.99\***



**Neu**  
von Deluxe



**MO.**  
10. Dez.

### Süße Creme

Weißer Creme mit feinen Kokos-  
raspeln oder Mocca-Creme mit  
feinen Kaffeebohnenstücken

je 200-g-Glas  
**1.29\***  
(100 g = -.65)



2 Silikonpinsel



2 Teigschaber

ERNESTO®

### Silikonpinsel/ Teigschaber

• Abnehmbares Kopfteil aus  
flexiblem, hitzebeständigem Silikon

je Set  
**2.99\***



### Zutaten für ca. 8 Stücke:

#### Für den Biskuit:

- 4 Eier (M)
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 120 g Belbake Zucker
- 60 g Belbake Mehl Type 550
- 60 g Belbake Speisestärke
- 2 Msp. Belbake Backpulver

#### Für die Tannenbäumchen:

- 100 g Belbake weiße Kuvertüre
- grüne Speisefarbe
- Belbake Zuckerperlen und -dekor

#### Für die Füllung:

- 150 g Mangofruchtfleisch
- 100 g Deluxe Ananas-Marille-Aufstrich
- 1-2 EL Ron Rumbero Rum
- 250 g Lovilio Mascarpone
- 125 g zimmerwarme Deluxe  
weiße Creme mit Kokosraspeln

#### Außerdem:

- Aromata Backpapier, Gefrierbeutel, Holzspieße

### Zubereitung:

**1** Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei 60 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Schnee glänzt. Eigelb und übrigen Zucker dickcremig und hell aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben und mit 1/3 vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee in 2 Portionen locker unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (20 cm Durchmesser) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. hellbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann Biskuit aus der Form stürzen und in 3 Böden schneiden.

**2** Inzwischen Kuvertüre fein hacken und über einem warmen Wasserbad unter Rühren schmelzen. 1 EL abnehmen, Rest mit etwas Speisefarbe grün einfärben. Beide Kuvertüren getrennt in kleine Gefrierbeutel geben, verschließen und jeweils eine kleine Ecke abschneiden. Etwa 8 Holzspieße auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Mit der grünen Kuvertüre unterschiedlich große Tannenbäumchen darüberspritzen, dabei darauf achten, dass die Holzchen gut mit Kuvertüre bedeckt sind. Mit weißer Kuvertüre und Zuckerperlen bzw. -dekor nach Belieben verzieren und fest werden lassen.

**3** Mangofruchtfleisch fein würfeln und mit Ananas-Marille-Aufstrich verrühren. Untersten Biskuitboden auf eine Platte legen, mit Rum beträufeln und Mangomischung darauf verteilen. Zweiten Biskuit auflegen.

**4** Mascarpone kurz durchrühren. Weiße Creme zufügen und kurz unterschlagen. Die Hälfte der Creme auf den Biskuit streichen. Dritten Boden auflegen und Oberfläche der Torte mit übriger Creme wolkig bestreichen. Mind. 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren Tannenbäumchen vorsichtig vom Backpapier lösen und als kleinen Wald in die Torte stecken.

### Fruchtaufstrich

Versch. Sorten, z. B. Himbeer-Pfirsich oder Schwarzkirsch-Birne - enthält Alkohol.

250-g-Glas

**-.99\***

(100 g = -.40)



# Deine Back-Box

## Auspacken und losbacken!

Rezepte suchen und stressiges Einkaufen waren gestern! Mit der praktischen Back-Box sparst du enorm viel Zeit. Rezepte, Zutaten: alles perfekt vorbereitet. So kannst du in Ruhe mit deinen Lieben backen und mehr Zeit mit deiner Familie genießen.

Backbox

Inkl. 3 Rezepten und passenden Zutaten.  
Je Box

**Aktion**

**9.99\***

Erhältlich in  
deiner Filiale



Weihnachts-Taler



Schoko-Augen



Krokant-Sticks

# Weihnachtlicher Bastelspaß

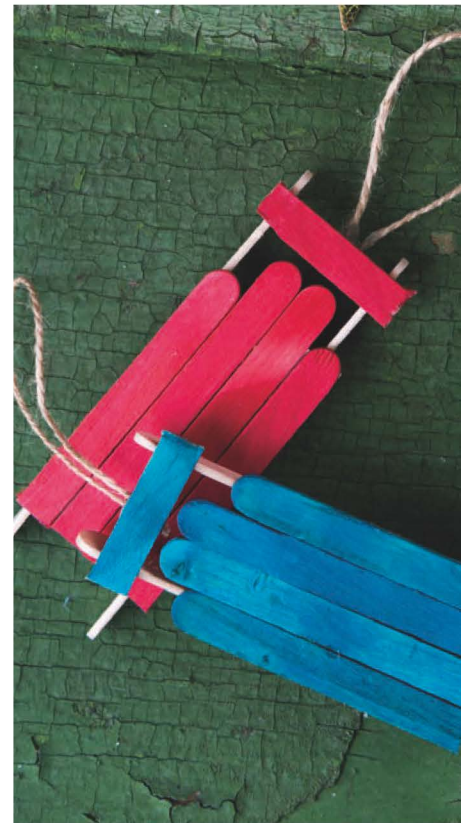


## Rentieranhänger

Diese Gesellen mit den knuffigen Kulleraugen kannst du gut mit deinen Kleinen basteln. Besorgt euch dazu im Bastelladen festeres braunes Papier, kleine rote Bommel für die Nasen und ein paar Wackelaugen. Auf das Papier ein Glas mit dem Rand nach unten stellen und eine Linie drumherumziehen. Ausschneiden und an einer Stelle eine Ausbuchtung lassen. Augen und Nase aufkleben. Mit dem Locher ein Loch in die Auswölbung stanzen. Passend zur übrigen Weihnachtsdeko eine Schmuckkordel oder ein schönes Band durchziehen. Schon lachen Rudolf & Friends vom Tannenbaum herunter!

## Scrabbleanhänger

Mit dieser reddegewandten Weihnachtsdeko punktest du garantiert! Besorg dir auf dem Flohmarkt oder im Internet ein altes Scrabble-Spiel. Dann legst du festliche, inspirierende oder witzige Wörter und Sprüche auf einem Karton zusammen und ziehst um die Steine herum eine Linie. Den Karton entlang der Linie ausschneiden. Mit Holz- oder Heißkleber befestigst du die Scrabblesteine auf dem Karton. Dann klebst du auf der Rückseite ein hübsches Dekoband in Schlaufenform fest. Jetzt kann dein Weihnachtsbaum sinnige Weihnachtsbotschaften verkünden.



ERNESTO®

### Keksdosenset, 3-teilig

- Aus Zinnblech, mit dicht schließenden Deckeln
- Fassungsvermögen ca. 1,3 l, 650 ml und 200 ml

je Set

**2.99\***



MO.  
12. Nov.



MELINERA®

### Weihnachtsdeko

- Sterne, Schneeflocken, Perlen oder Brillanten

je Set

**1.99\***

MO.  
12. Nov.

# Erst schlecken, dann basteln

Kennst du die Geschichte der Maus Frederick, die im Sommer die Eindrücke der warmen Jahreszeit für den kalten, kargen Winter sammelt? So ähnlich kannst du dein Sommervergnügen in eine witzige Winterdeko umwandeln. Dazu bemalst du die Holzstiele von bereits geschleckten Eis am Stiel in deiner Lieblingsweihnachtsfarbe. Dann schneidest du sie wie auf dem Foto zurecht. Mit zwei der abgeschnittenen Enden klebst du von unten die vier Latten für den Sitz zusammen – am besten mit Holz- oder Heißkleber. Zwei senkrecht geklebte Stiele bilden die Kufen, und am Querholz vorne kannst du die Schnur zum Ziehen befestigen. Rodel gut!



## MELINERA® Geschenkpapier

- Extrafeste Qualität (ca. 80 bzw. 170 g/m²)
- Teilweise mit Metallic-Veredelung oder abriebfestem Glitter
- Maße: je ca. 0,7 x 1,5 m

je  
**1.49\***

**MO.**  
19. Nov.



**MO.**  
12. Nov.

## MELINERA® LED-Lichterkette

- Warmweißes bzw. kaltweißes Licht
- 6-Stunden-Timer mit automatischer Wiederholung
- Auch manuell ein- und ausschaltbar
- Gesamtlänge: ca. 2,3 m (davon ca. 0,4 m Zuleitung)
- Inkl. Batterien

je  
**2.49\***

**AUCH  
ONLINE**

## Mit Style verpackt

Das Auge isst nicht nur mit, es packt auch gerne Geschenke aus! Und das umso lieber, wenn die weihnachtlichen Gaben besonders schick eingehüllt sind. Hier kannst du deiner Kreativität mal so richtig freien Lauf lassen. Frag dich am besten, welchen Stil die Beschenkten mögen. Minimalistisch schön wird's, wenn du schlichtes Packpapier mit weihnachtlichen Accessoires kombinierst. Bei Glitzerfans kommt unser stylisches Metallpapier perfekt an. Mit zerkleinerten Papierstrohhalm und durchgezogener Schmuckkordel oder anderen Dekoschätzchen kannst du es zum vielbestaunten Unikum „upgraden“.

# Zauberhafte Leckereien

SILVERCREST®

## Doppel-Waffleisen

„SDW 1200 B2“

- Massive Aluminium-Druckguss-Backplatte mit ILAG®-Antihafbeschichtung
- Mit stufenlosem Thermostat und Backampel

19.99\*



max.  
1.200  
W

DO.  
22. Nov.



## Hefewaffeln mit Lachs und Kaviar

### Zutaten für 6 Portionen:

#### Für die Waffeln:

- 150 ml Milbona Milch
- 120 g Milbona Butter
- 7-8 Stiele Dill
- 360 g Belbake Mehl Type 550
- 1 Päckchen Belbake Trockenhefe (7 g)
- ¼ TL ChanteSel Salz
- 2 Eier
- Fett für das Waffleisen

#### Für den Belag:

- 2 TL Deluxe Orangenblütenhonig
- 4 EL frisch gepresster Orangensaft
- 4 TL Winarom Meerrettich (Glas)
- 4 EL Vita D'or Rapsöl
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 150 g Feldsalat
- 100 g Milbona Schmand
- 250 g Deluxe Graved Lachs in dünnen Scheiben
- 50 g Deluxe Wildlachskaviar

### Zubereitung

**1** Milch mit Butter erhitzen, bis die Butter schmilzt. Lauwarm abkühlen lassen. Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen abzupfen und fein

hacken. Mit Mehl, Trockenhefe, Salz, Eiern und lauwarmer Milchmischung zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 60-75 Min. gehen lassen.

**2** Für das Dressing Honig, Orangensaft, 2 TL Meerrettich und Öl verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat verlesen, waschen, trocken schleudern und zerzupfen. Schmand mit übrigem Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren.

**3** Waffleisen vorheizen und leicht fetten. Aus dem Teig darin ca. 4 Waffeln jeweils 5-6 Min. backen, bis sie aufgehen und leicht bräunen. In einzelne Herzen teilen. Feldsalat mit dem Dressing mischen, darauf verteilen. Lachsscheiben zerzupfen und darauf anrichten. Mit etwas Schmand und Kaviar toppen.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten plus Abkühl- und Gehzeit

**Aufwand:** mittel

**Pro Portion:** ca. 709 kcal/2.966 kJ, 25 g Eiweiß, 42 g Fett, 48 g Kohlenhydrate



1



2

3

MO.  
26. Nov.



**1. Graved Lachs**  
Versch. Sorten.

je 100-g-Packung  
**3.49\***

MO.  
10. Dez.



**2. Kaviar**  
Vom edlen Wildlachs.

50-g-Glas  
**4.49\***  
(100 g = 8.98)

MO.  
26. Nov.

**3. Honig**  
Versch. Sorten.

250-g-Glas  
**2.99\***  
(100 g = 1.20)

### Lachs-Carpaccio mit Parmigiano Reggiano

Zarte Lachsfiletscheiben, hauchdünn geschnitten und trockengesalzen. Mit einer Vinaigrette.

123-g-Packung  
**3.49\***

(100 g = 2.84)



### Jakobsmuscheln

Gefüllt mit cremiger Weißweinsauce und Semmelbrösel-Topping.

200-g-Packung  
**5.49\***

(100 g = 2.75)



### Büffelbutter

125-g-Packung  
**1.49\***

(100 g = 1.19)



### Chilischoten

Gemahlen und eingelegt in nativem Olivenöl extra.

170-g-Glas  
**1.79\***

(100 g = 1.05)



### Festtagsbrot

Mit Haselnuss, Feige, Apfel und Zimt verfeinert oder mit erlesenen Walnüssen und feinem Honig.

je 400-g-Packung  
**1.79\***

(1 kg = 4.48)



### Zupfbrot in Weihnachtsbaumform

Dekoriert mit versch. Kernen und Samen oder mit Sesam und Mohnsamen.

je 320-g-Packung

**1.49\***

(1 kg = 4.66)



### Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

250-ml-Flasche

**3.99\***

(100 ml = 1.60)

MO.  
10. Dez.



### Öl zum Dippen

Versch. Sorten.

je 125-ml-Flasche

**1.49\***

(100 ml = 1.19)



### Öl-Spezialitäten

Versch. Sorten, z. B. Avocado-Öl.

je 250-ml-Flasche

**2.99\***

(100 ml = 1.20)

# Brotzeit deluxe!



## 1. Frischkäseröllchen

In Zucchini oder Schinkenspeck gerollt.

**Neu**  
von Deluxe

je 112-g-Packung  
**2.29\***

(100 g = 2.04)

**MO.**  
17. Dez.



## 2. Ziegenkäse mit Blüten

**Neu**  
von Deluxe

100-g-Packung  
**1.99\***



## 3. Coeur de Neufchâtel DOP

Französische Weichkäsespezialität, aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Mind. 45 % Fett i. Tr.

200-g-Packung  
**1.99\***

(100 g = 1.-)

**MO.**  
3. Dez.



## 4. Jamón Serrano Gran Reserva

Original spanischer Rohschinken höchster Qualitätsstufe. Geschnitten und luftgetrocknet.

80-g-Packung  
**1.59\***

(100 g = 1.99)



## 5. Original Bündnerfleisch

Luftgetrockneter Rinderrohschinken.

50-g-Packung  
**2.69\***

(100 g = 5.38)

**MO.**  
3. Dez.





**Wolfram Berge  
Tessiner Senfsauce**

Versch. Sorten.

je 60-ml-Glas

**1.99\***

(100 ml = 3.32)

MO.  
19. Nov.



**Mozzarella di Bufala  
Campana DOP**

Original italienischer Büffelmozzarella aus pasteurisierter Büffelmilch in Salzlake. Mind. 52 % Fett i. Tr. Abtropfgewicht: 250 g (100 g = 1.20).

400-g-Becher

**2.99\***

(1 kg = 7.48)



**Grana Padano g.U.  
Riserva, am Stück**

Italienischer Hartkäse, mind. 32 % Fett i. Tr. Mit Rohmilch hergestellt.

200-g-Packung

**2.99\***

(100 g = 1.50)

MO.  
3. Dez.



5

12



**11. Cheddar**

Versch. Sorten.

je 250-g-Packung

**1.99\***

(100 g = -1.80)



Inkl.  
Fleurille

**12. Tête de Moine AOP  
Fromage de Bellelay**

Schweizer Schnittkäse, mit Rohmilch hergestellt. 50 % Fett i. Tr.

400-g-Packung

**10.49\***

(1 kg = 26.23)

**6. Bresaola**

Luftgetrockneter Rohschinken vom Black-Angus-Rind.

New  
von Deluxe

80-g-Packung

**2.99\***

(100 g = 3.74)

MO.  
10. Dez.



**7. Prosciutto  
Crudo Casa Emilia**

Italienischer Rohschinken, dünn geschnitten, hauchzart und luftgetrocknet.

100-g-Packung

**2.99\***



**8. Crémeux de  
Normandie**

Cremliger Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. 55 % Fett i. Tr.

150-g-Packung

**1.99\***

(100 g = 1.33)



**9. Salami-Praliné**

Luftgetrocknete Salami mit italienischen Sommertrüffeln und mit Parmigiano Reggiano g.U. umhüllt.

70-g-Packung

**1.99\***

(100 g = 2.84)



**10. Finocchiona g.g.A.**

Italienische Salami mit Fenchelsamen, geschnitten.

100-g-Packung

**2.49\***



# Du liebst frisches Fleisch?

Hier bist du richtig!

Hi, ich bin Frank. Als Fleischsommelier bei Lidl zeige ich dir, wie du vom Fleischesser zum leidenschaftlichen Fleischgenießer wirst. Auf meiner Webseite [lidl.de/Frank](https://www.lidl.de/Frank) erhältst du zahlreiche Tipps, Tricks und Infos, zum Beispiel wie du unsere vielfältigen Fleischspezialitäten perfekt zubereitest.



An Weihnachten krönt traditionell ein Gänsebraten das Festmenü. Deshalb habe ich dieses tolle Rezept für dich gezaubert. Wir bieten dir dazu frisches Qualitätsfleisch von Gänsen aus Freilandhaltung. Sie haben mehr Platz, werden weder gestopft noch lebend gerupft und erhalten unter anderem natürliches Grünfutter.

Ich verrate dir auch noch einen Geheimtipp! Demnächst haben wir nämlich etwas ganz Besonderes für dich in petto: **Färsenfleisch**. Die Färse ist ein geschlechtsreifes Hausrind, das noch kein Kalb geboren hat. Da sie noch jung ist, ist das Fleisch sehr fein marmoriert und daher besonders aromatisch, zart und saftig. Freu dich also mit mir auf diese seltene Delikatesse bei Lidl!

„Meine Mission ist, Menschen den vielfältigen Fleischgenuss näherzubringen.“

Frank, seit 2009 bei Lidl

# Gans ganz lecker!



## Zutaten für ca. 6 Portionen:

### Für die Gans:

- 1 Landjunker frische junge Gans (ca. 4 kg, küchenfertig)
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 4 Äpfel
- 4 Zwiebeln
- getrockneter Majoran
- 400 ml trockener Weißwein
- 800 ml Deluxe Geflügelfond
- 1 EL Belbake Zucker

### Zubereitung:

**1** Gans innen und außen waschen, trockentupfen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Äpfel waschen, halbieren und entkernen, Zwiebeln schälen und alles in grobe Würfel schneiden. Mit etwas Salz, Pfeffer und Majoran würzen und Gans damit füllen. Öffnung mit Holzspießchen zustecken und mit Küchengarn fixieren.

**2** Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter legen. Wein und Fond angießen und im vorgeheizten Backofen bei 140 °C 180 Min. garen.

**3** Kartoffeln schälen und würfeln. In kochendem Salzwasser 20–25 Min. weich garen. Bratensatz aus dem Bräter durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Gans wenden

- 100–150 ml frisch gepresster Orangensaft
- dunkler Kania Saucenbinder

### Für das Püree:

- 1,5 kg Kartoffeln
- ChanteSel Salz
- 60 g Milbona Butter
- 50–75 ml heiße Milbona Milch
- Kania gemahlene Muskatnuss

### Außerdem:

- Holzspießchen
- Küchengarn

und mit der Brust nach oben 15–20 Min. unter dem heißen Grill im Backofen bis zum gewünschten Bräunungsgrad grillen.

**4** Mit einem Schöpflöffel Fett vom Bratensatz trennen. Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen und Bratensatz zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Saucenbinder bis zur gewünschten Konsistenz andicken. Kartoffeln abgießen, abdampfen lassen und mit Butter und Milch stampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Gans aus dem Ofen nehmen, tranchieren und mit Füllung, Püree und Sauce servieren.

Auch unsere Deluxe Festtagsknödel (S. 24) und Blaukraut passen hervorragend dazu.

Passt perfekt dazu!



## Festtagsgemüse

750-g-Packung

**1.69\***

(1 kg = 2.25)



## Fond

Versch. Sorten, z. B. Rind oder Gemüse.

400-ml-Glas

**-.99\***

(1 l = 2.48)



DO.  
20. Dez.

Super Preis-Leistungs-Verhältnis

## Frische junge Gans

HKL A, mit Innerereien. Aus Freilandhaltung. Ca. 3.800–5.000-g-Packung\*\*



## Gänsebraten mit Kartoffelpüree und geschmorten Äpfeln

**Zubereitungszeit:** ca. 4 Stunden

**Aufwand:** hoch

**Pro Portion:** ca. 1.600 kcal/6.704 kJ, 55 g Eiweiß, 111 g Fett, 67 g Kohlenhydrate

# Fleisch Wein



*Entenbrustfilet*

## Castel di Serra Gavi di Gavi DOCG, Weißwein

„Gavi ist einer der bekanntesten Weißweine Nordwestitaliens. Dieser Vertreter zeigt mehr Charakter als üblich. Frisch und zitronig überzeugt er mit geschmackvollem, kräuterduftigem Abgang.“ Richard Bampfield

0,75-l-Flasche  
**4.99\***   
(1 l = 6.65)

-  Piemont/Italien
-  Trocken
-  Trinktemperatur: 10-12 °C






SEHR GUT  
**87**  
Bampfield  
bewertet



## Spätburgunder Baden QbA, Rotwein

0,75-l-Flasche  
**2.99\***   
(1 l = 3.99)

-  Baden/Deutschland
-  Trocken
-  Trinktemperatur: 14-16 °C



## Amarone della Valpolicella DOCG, Rotwein

0,75-l-Flasche  
**13.99\***   
(1 l = 18.65)

-  Venetien/Italien
-  Trocken
-  Trinktemperatur: 16-18 °C



*Hirschsteak*



## Frisches Barbarie-Entenbrustfilet

Mit Haut und Knochen.  
HKL A.  
Ca. 300-450-g-Packung  
kg-Preis = 11.99

z. B. 300 g  
**3.60\***



## Lammfilets

Ca. 400-g-Packung  
kg-Preis = 26.99

z. B. 400 g  
**10.80\***



## Neuseeländische Hirschsteaks

Aus der Keule.

400-g-Packung  
**7.99\***  
(1 kg = 19.98)

MO.  
3. Dez.





Lammfilet

**Hammel Sankt Laurent  
Feine Réserve,  
Rotwein**

0,75-l-Flasche  
**6.99\***  
(1 l = 9.32)



- Pfalz/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 16-18 °C



Rinderfilet

New

MO.  
10. Dez.

**Rinderfilet, am Stück**

Ca. 750-1.150-g-Packung  
kg-Preis

kg-Preis  
**27.99\***



MO.  
26. Nov.



DIESE DELIKATESSE LÄSST  
GENIESSERHERZEN HÖHER SCHLAGEN.



MO.  
17. Dez.



**Frische junge Ente**  
Ohne Innereien. HKL A.  
Aus Freilandhaltung.  
Ca. 1.800-2.200-g-Packung\*\*  
kg-Preis

kg-Preis  
**4.29\***



**Neuseeländische  
Lammkeule**

Mit Knochen. Tiefgefroren.  
Ca. 1.250-1.600-g-Packung\*\*  
kg-Preis

kg-Preis  
**9.99\***



MO.  
26. Nov.

**Südamerikanisches  
Roastbeef, am Stück**  
Ca. 1.000-g-Packung  
kg-Preis

kg-Preis  
**16.99\***



**Rehulasch**

Aus der Keule handge-  
schnitten. Ohne Sauce.

400-g-Packung  
**7.99\***  
(1 kg = 19.98)



MO.  
19. Nov.

**Wachtelkeulen/  
-brüste**

In mediterraner Marinade.

je 200-g-Packung  
**3.99\***  
(100 g = 2.-)



\*\*Gewicht kann regional abweichen.

# Fisch- freunden



Roter Reis  
mit gebratenem Thunfisch  
und Mangosalsa

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten plus  
Abkühlzeit  
**Aufwand:** mittel  
**Pro Portion:** ca. 167 kcal/699 kJ,  
8 g Eiweiß, 13 g Fett, 3 g Kohlenhydrate



## Hochwertiger Reis

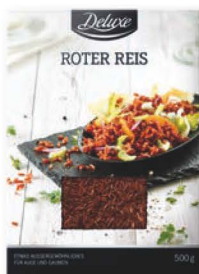
Versch. Sorten.

je 500-g-Packung

**1.99\***

(1 kg = 3,98)

MO.  
26. Nov.



## Thunfischsteaks

Ohne Haut. Praktisch grätenfrei.  
Einzelntrennbar.

250-g-Packung

**3.99\***

(100 g = 1.60)



### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stück Ingwerwurzel (ca. 20 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Deluxe Essig mit Aprikose
- 4–5 EL Deluxe Olivenöl
- 4 Deluxe Thunfischsteaks (500 g)
- 200 g Deluxe roter Reis
- 50 g Alesto getrocknete Cranberries
- ChanteSel Salz
- 40 g Alesto Cashewkerne
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 rote Peperoni
- 1 reife Mango (ca. 375 g)

### Zubereitung:

**1** Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit Sojasauce, 1 EL Essig und 3 EL Öl verrühren. Thunfischsteaks waschen, trocken tupfen und in der Marinade wenden. Zugedeckt mind. 90 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen.

**2** Reis mit Cranberries und etwas Salz in kochendem Wasser nach Packungsanweisung garen. Cashews in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen, dann grob hacken.

**3** Lauchzwiebeln und Peperoni putzen, Peperoni entkernen, beides fein würfeln. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Mit Lauchzwiebeln und Peperoni mischen und mit übrigem Essig und Salz abschmecken.

**4** Fisch abtropfen lassen (Marinade auffangen) und im übrigen heißen Öl ca. 2 Min. von jeder Seite braten. Mit der Marinade ablöschen und kurz einköcheln lassen.

**5** Reis abtropfen lassen, Cashews unterheben und Reis portionsweise in kleine Förmchen drücken. Auf Teller stürzen. Mit Thunfischsteaks und Mangosalsa servieren.



1



**Argentinische Rotgarnelen**

In Schale, gekocht.

400-g-Packung

**6.99\***

(1 kg = 17,48)



2



3



4



5



**1. Garnelen**

Küchenfertige, rohe Garnelen mit Schale, ohne Kopf und entdarnt. Abtropfgewicht: 720 g (1 kg = 18.04)

800-g-Packung

**12.99\***

(1 kg = 16.24)

**2. Oktopusarme**

Gegart.

270-g-Packung

**8.99\***

(1 kg = 33.30)

**3. Zanderfilets mit Haut**

Ca. 4-8 geschuppte Filets mit Wassereisschutzglasur. Abtropfgewicht: 405 g (1 kg = 11.09)

450-g-Packung

**4.49\***

(1 kg = 9.98)

**4. Wildlachs in Blätterteig**

Versch. Sorten, z. B. mit feiner Spinatcreme.

700-g-Packung

**5.99\***

(1 kg = 8.56)

**5. Norwegisches Lachsrückenseilfilet**

Mild über Buchenholz kaltgeräuchert und trockengesalzen.

150-g-Packung

**4.49\***

(100 g = 2.99)

# »» Festliche «« Beilagen

## 1. Pilze, ganz

Versch. Sorten.

je 250-g-/350-g-Packung

**1.99\***

(100 g = -.80/1 kg = 5.69)



MO.  
3. Dez.

## 2. Bohnen im Speckmantel

360-g-Packung

**2.79\***

(1 kg = 7.75)



## 4. Kartoffelgratin

Versch. Sorten.

je 400-g-Packung

**1.99\***

(1 kg = 4.98)



## 5. Knödel

Spinat- oder Semmelknödel.

je 300-g-/

360-g-Packung

**1.29\***

(1 kg = 4.30/3.58)



## 6. Festtagsknödel

Kartoffelknödel halb & halb mit Brotwürfel-Füllung.

500-g-Packung

**1.29\***

(1 kg = 2.58)





Auch Pasta kann sich fürs Fest in Schale werfen! Als Beilage zum weihnachtlichen Menü machen sich ausgefallene Nudelsorten nämlich ganz prima. Ob mit Trüffel, Steinpilz oder Chili verfeinert, ob in ungewöhnlichen Formen oder mit extravaganten Füllungen – die Pasta-Spezialitäten von Deluxe bestehen neben jedem Festtagsbraten den Lecker-Test. Als buntes i-Tüpfelchen kannst du die Luxusnudeln mit feinen Pestosorten toppen – das schmeckt so gut wie es aussieht und bereichert die Festtafel auch optisch. Mit gegrilltem Gemüse kannst du außerdem schöne Farbkontraste zaubern. Buon appetito!



Sacchetti

Gut getoppt!



**Pesto**  
Versch. Sorten.

je 190-g-Glas  
**1.49\***  
(100 g = ,78)

**Gefüllte Pasta**

Versch. Sorten.

je 250-g-Packung

**1.59\***

(100 g = -,64)



**Cappelletti**

Versch. Sorten.

je 250-g-Packung

**1.49\***

(100 g = -,60)



**Tagliolini mit Trüffel/Pappardelle**

Mit Trüffelgeschmack und Steinpilzfüllung.

je 250-g-Packung

**1.99\***

(100 g = -,80)

MO.  
17. Dez.

Neu  
von Deluxe



**Gewalzte Bandnudeln**

Aus Hartweizengrieß. Versch. Sorten.

je 500-g-Packung

**1.39\***

(1 kg = 2,78)

DO.  
26. Nov.





# Weihnachts- Menü

Das Weihnachtsmenü – in den meisten Familien ist es seit Jahrzehnten gesetzt. Doch wie wäre es, dieses Jahr die Lieben mal mit etwas Neuem zu beglücken? Wir haben dir ein Menü zusammengestellt, das nicht nur geschmacklich verzaubert, sondern auch ein Augenschmaus ist.

Für den bunten Auftakt sorgt ein Suppenhighlight mit Spinat und Granatapfel. Bei der Hauptspeise schaltest du dann mit deftigem Rehulasch oder vegetarischen Pilztörtchen in den zweiten Genussgang. Und das Minitrifle mit Blaubeeren beschert als würdiger Menüabschluss leuchtende Augen und zufriedene Gesichter.

Pilztörtchen

Minitrifle

Spinatsuppe



Rehgulasch

# Spinatsuppe mit buntem

## Reistopping



### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für das Gulasch:

- 2 Zwiebeln
- 400 g Suppengemüse
- 800 g Deluxe gefrorenes Rehgulasch
- 3 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- 150 ml helles Bier
- 300–400 ml Deluxe Wildfond
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer

#### Zubereitung:

**1** Zwiebeln schälen und würfeln. Suppengemüse putzen bzw. schälen und ebenfalls würfeln. Gulasch auftauen, abspülen und trocken tupfen. Portionsweise in etwas heißem Öl in einem Schmortopf rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Gemüse im Bratfett 3 Min. anschwitzen. Mit Bier ablöschen und 200 ml Fond angießen. Fleisch wieder zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 2 Std. schmoren, dabei gelegentlich umrühren und nach Bedarf mehr Fond angießen.

**2** Kartoffeln schälen und waschen. Quer in knapp ½ cm breiten Abständen ein-, aber nicht ganz durchschneiden. 40 g Butter in kleinen

- 60 g Freshona Preiselbeeren (Glas)
- 2–3 EL Milbona Schmand

#### Für die Kartoffeln:

- 8 gleich große Kartoffeln (à ca. 125 g)
- 60 g weiche Milbona Butter
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- Fett für die Form

Flöckchen in die Einschnitte geben, Kartoffeln salzen und pfeffern. In eine gefettete Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 50–60 Min. weich backen, dabei mehrmals mit übriger Butter bzw. Butter aus der Form bepinseln.

**3** Gulasch abschmecken, mit Preiselbeeren und Schmand verfeinern und mit den Fächerkartoffeln servieren. Dazu passen in Butter geschwenkte Deluxe Pfifferlinge.

**Zubereitungszeit:** ca. 140 Minuten

**Aufwand:** mittel

**Pro Portion:** ca. 772 kcal/3.238 kJ, 54 g Eiweiß, 31 g Fett, 54 g Kohlenhydrate

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Freshona gefrorener Blattspinat
- 100 g Deluxe schwarzer Reis
- ChanteSel Salz
- 4 Lauchzwiebeln
- 2 EL Deluxe Olivenöl
- Kania Pfeffer
- ½–1 TL Kania Currypulver
- 600 ml Deluxe Gemüsfond
- 100 g Milbona Schlagsahne
- 1 Granatapfel (ca. 250 g)
- 1 EL Deluxe Walnussöl
- 1–2 TL Deluxe Essig mit Feige

#### Zubereitung:

**1** Spinat antauen lassen. Reis nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. Lauchzwiebeln putzen. Das Grün von 2 Zwiebeln in feine Ringe schneiden und kühl stellen. Übrige Zwiebeln würfeln und mit Spinat im heißen Olivenöl ca. 4 Min. unter Wenden anschwitzen. Dabei mit Salz, Pfeffer und ½ TL Curry würzen. Fond und Sahne angießen, aufkochen und zugedeckt 12–15 Min. garen.

**2** Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen, dabei weiße Zwischenwände entfernen. Reis abgießen, gut abtropfen lassen und mit Granatapfelkernen und gekühlten Lauchzwiebelringen mischen. Walnussöl und Essig zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und evtl. mehr Curry abschmecken. Auf Schalen verteilen und Reistopping darauf anrichten.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten plus Auftauzeit

**Aufwand:** mittel

**Pro Portion:** ca. 347kcal/1.455 kJ, 9 g Eiweiß, 21 g Fett, 27 g Kohlenhydrate

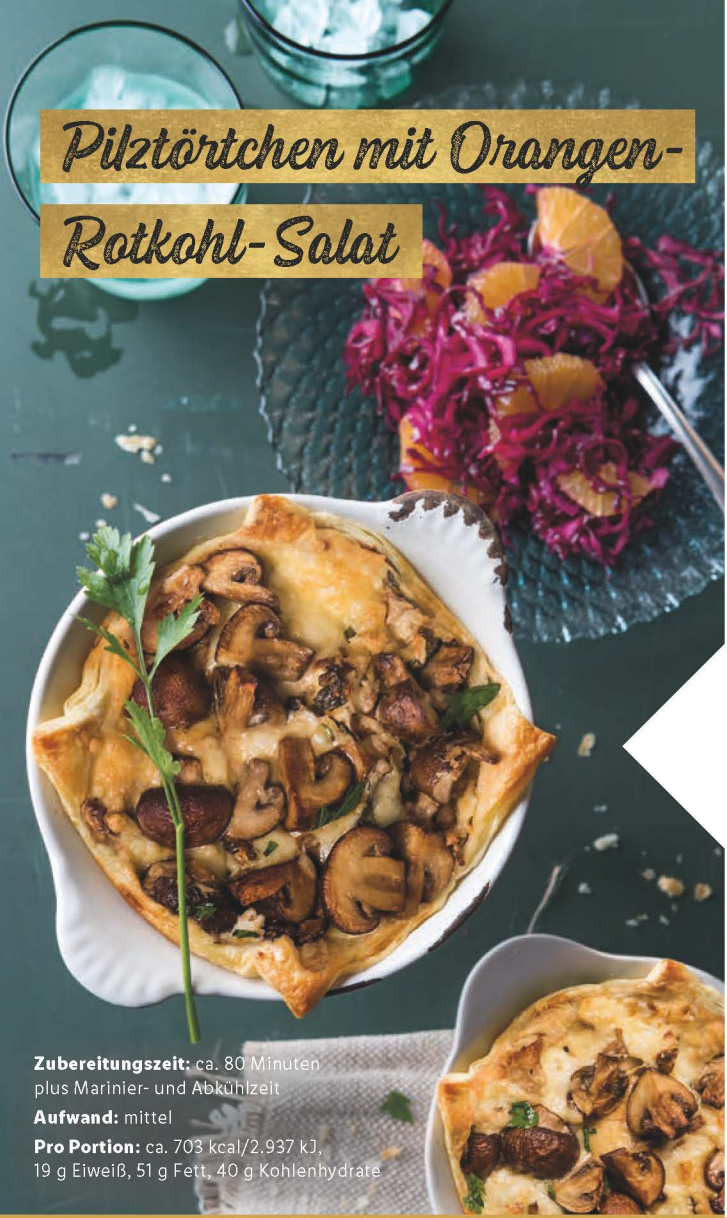
# Rehgulasch mit Bier

## und Fächerkartoffeln



Rehgulasch  
findest du  
auf Seite 21.

# Pilztörtchen mit Orangen-Rotkohl-Salat



**Zubereitungszeit:** ca. 80 Minuten plus Marinier- und Abkühlzeit  
**Aufwand:** mittel  
**Pro Portion:** ca. 703 kcal/2.937 kJ, 19 g Eiweiß, 51 g Fett, 40 g Kohlenhydrate

**Zutaten für 4 Portionen:**

**Für den Salat:**

- 400 g Rotkohl
- 2 Orangen
- 1 EL Deluxe Balsamessig
- 2-3 EL Deluxe Olivenöl
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Fairglobe brauner Zucker
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer

**Für die Törtchen:**

- 2 Schalotten
- 600 g braune Champignons
- 3 EL Milbona Butter
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- ca. 2 TL Deluxe Balsamessig
- 4 Stiele Petersilie
- 75 g Deluxe Steinpilz- & Trüffel-Frischkäse
- 1 Rolle chef select Blätterteig (275 g, Kühlregal)
- Belbake Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Förmchen
- 100 g Milbona geriebener Emmentaler

**Zubereitung:**

**1** Für den Salat Rotkohl putzen und in feine Streifen hobeln und schneiden. ½ Orange auspressen, Saft zum Kohl geben und 2-3 Min. mit den Händen durchkneten, bis er weich wird (dabei evtl. Handschuhe tragen, es färbt). Essig, Öl, Senf und Zucker verquirlen und mit Salz und Pfeffer ab-

schmecken. Dressing mit dem Kohl mischen und zugedeckt mind. 1 Std. marinieren lassen.

**2** Für die Törtchen Schalotten schälen und würfeln. Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In etwas heißer Butter portionsweise ca. 5 Min. braten, bis die Flüssigkeit verdunstet, dabei die Schalotten zum Ende kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und abkühlen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Mit Frischkäse unter die Pilze ziehen.

**3** Blätterteig abrollen, auf wenig Mehl zu einem Quadrat (ca. 40x40 cm) ausrollen und in 4 Quadrate schneiden. 4 gefettete, offene Tarteförmchen (à ca. 15 cm Durchmesser) damit auskleiden, dabei die Ränder leicht aufrollen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, Pilzmasse darauf verteilen und mit Emmentaler bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20-25 Min. goldbraun backen.

**4** Übrige Orangen so dick schälen, dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Orangen quer in dünne Scheiben schneiden, halbieren und unter den Salat heben. Abschmecken und mit den Törtchen servieren.

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 100 g Deluxe Pistazien-Cantuccini
- 300 g Blaubeeren (frisch oder gefroren, dann aufgetaut)
- 2 EL Heidelbeerlikör nach Belieben
- ½ Bio-Zitrone
- 350 g Milbona Sahnepudding Bourbon-Vanille (Kühlregal)
- 175 g Milbona Mascarpone

**Zubereitung:**

**1** Cantuccini grob zerschneiden oder zerbröckeln. Auf 4 Portionsgläser verteilen. Blaubeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. 200 g leicht zerdrücken und nach Belieben mit Likör mischen. Auf die Gläser verteilen.

**2** Zitrone heiß waschen, Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen, Frucht auspressen. Pudding mit Mascarpone am besten mit einer Gabel kurz glatt rühren. Mit 2 EL Zitronensaft abschmecken und Creme auf den Beeren verteilen. Mit übrigen Beeren und Zitronenschale toppen, Gläser abdecken und mind. 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten plus Zeit zum Durchziehen und evtl. Auftauen

**Aufwand:** einfach

**Pro Portion:** ca. 547 kcal/2.273 kJ, 7 g Eiweiß, 34 g Fett, 48 g Kohlenhydrate

# Minitrifle mit Blaubeeren



# Im süßen Himmel

## Feinste Trüffel

Versch. Sorten, z. B. Rahm Trüffel mit Zartbitter-Schokolade umhüllt.

je 200-g-Packung

**2.39\***

(100 g = 1.20)



## Crème brûlée

2 Becher französisches Milchdessert mit Sahne, Eiern und Karamellzucker-mischung (2 Beutel à 3 g).

200-g-Packung

**1.29\***

(100 g = -.65)



## Premium-Tiramisu/Profiteroles/Dessertspezialitäten

Versch. Sorten. Enthält teilweise Alkohol.

je 500-g-/450-g-Packung

**2.69\***

(1 kg = 5.38/5.98)



## Eisdessert

Versch. Sorten.

je 900-ml-Becher

**2.99\***

(1 l = 3.32)



## Mini-Käsekuchen

Je 2 Mini-Käsekuchen.  
Versch. Sorten.

je 2x 110-g-Packung

**1.99\***

(100 g = -.90)



## Eisdessert

Versch. Sorten.

je 4x 135-ml-Becher

**3.19\***

(1 l = 5.91)



## Eispralinen

Versch. Sorten,  
z. B. Walnussseis mit  
Karamell-Zimt-Sauce.

je 10x 10-ml-Packung

**-.99\***



**New**



**Zimt-Haselnusstorte**  
Mit Bratapfelfüllung.

**550-g-Packung**  
**4.99\***

(1 kg = 9.07)

## Sahnetorte

Versch. Sorten.

je 750-g-Packung

**4.99\***

(1 kg = 6.65)



## Saftiger Rührkuchen/ Sachertorte

je 500-g-Packung

**2.99\***

(1 kg = 5.98)



# Kunstwerke mit Stiel

Die Kleinen werden es lieben – vor allem, wenn sie bei der Herstellung helfen dürfen. Tolle Lollis lassen sich zum Beispiel aus Sondey Neo-Keksen zaubern. Dazu mit Lebensmittelfarben bunten Zuckerguss anrühren, Motive auf die Kekse spritzen und mit Essdeko wie Perlen oder Schokostreuseln verzieren. Als Stiel kannst du Papierstrohhalme oder von den Köpfen befreite, dicke Wattestäbchen nutzen.



## Neo Kakaokex mit Cremefüllung

Versch. Sorten.

180-g-Packung

**-.99**

(100 g = -.55)





# Unsere Obst-Exoten zum Fest



**Tropische Pizza**  
Zerbröselte Kekse und Müsli mischen, mit geschmolzener Schokolade verkneten. In Springform geben und ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Sahne und Früchten garnieren.

Funktioniert auch mit unserem Trockenfrüchtebrot



**Trockenfrüchtebrot**  
Mit Datteln und Nüssen oder Feigen und Mandeln.  
je 200-g-Packung  
**1.99\***  
(100 g = 1.)



**Schokoladenfondue** je Set  
Enthält 1 Schokoladenfondue, 4 Gabeln und eine 200-g-Packung dunkle Schokolade für Fondue.  
**7.99\***

MO.  
10. Dez.





# Kaki-Carpaccio mit Eis und Baisertupfen

## Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Kaki
- Saft von 1 Limette
- 4 Msp. Kania gem. Zimt
- 2 sehr frische Eiweiß
- 1 Prise ChanteSel Salz

- 60 g Belbake Puderzucker
- 2 Päckchen Belbake Vanillinzucker
- 4 Deluxe Bratapfel-Eis (à 70 ml)

## Außerdem:

- Crème-brûlée-Brenner

## Zubereitung:

**1** Kakis waschen und in dünne Scheiben schneiden. Fächerartig auf 4 Teller verteilen. Mit Limettensaft beträufeln und mit Zimt bestäuben.

**2** Eiweiß mit Salz knapp steif schlagen. Puder- und Vanillinzucker unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis ein glänzender Eischnee entsteht. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben.

**3** Eiscreme mittig auf jedes Carpaccio setzen und beides mit kleinen Baisertupfen verzieren. Diese mit dem Crème-brûlée-Brenner kurz abflämmen und Desserts sofort servieren.



**Cantuccini**  
Versch. Sorten.

**MO.**  
26. Nov.

je 200-g-Packung  
**2.49\***  
(100 g = 1.25)

**New**  
von Deluxe

**1**



**SAHNEDESSERT**  
Schokolade  
UTZ  
60 g

**2**



**Alesto Mandeln**  
Wasabi  
**Alesto Mandeln**  
Habanero-Chili

**7**



**MACADAMIA**  
**PEKAN-CRANBERRY-MIX**



**Zubereitungszeit:**  
ca. 25 Minuten

**Aufwand:** mittel

**Pro Portion:** ca. 258 kcal/1.077 kJ,  
3 g Eiweiß, 6 g Fett, 44 g Kohlenhydrate

**Weihnachtsais**  
Eis-Tannenbaum, Bratapfel, Eistörtchen Crème brûlée oder Zimtstern.

je 510-ml-/420-ml-/  
425-ml-/400-ml-Packung  
**1.49\***  
(1 l = 2.92/3.55/3.51/3.73)



**EIS TANNENBAUM**  
aus köstlichen Marzipan-Creme

**BRATAPFEL**  
20 Jahre geliebtes Bratapfel-Siege  
Hochschokolade-Artee

**3**



**TORRONE MORELLO**

**4**



**TRINKSCHOKOLADE AM STIEL**  
Zitrusbitterschokolade

**4**



**TRINKSCHOKOLADE AM STIEL**  
mit Himbeere



**MACARONS**  
Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Zitrone und Himbeere.

132-g-Packung  
**3.49\***  
(100 g = 2.64)

**1. Dessert**  
Bitterschokolade oder Himbeere. Enthält Alkohol.

je 60-g-Packung  
**-.99\***  
(100 g = 1.65)

**2. Mandeln**  
Wasabi oder Habanero-Chili.

je 150-g-Dose  
**1.99\***  
(100 g = 1.33)

**3. Torrone-Riegel**  
Handgefertigter italienischer Nougat in versch. Sorten, z. B. Amaretto oder exotische Früchte.

je 100-g-Packung  
**1.79\***

**4. Trinkschokolade am Stiel**  
Schokowürfel am hölzernen Stiel zum Einrühren in heiße Milch. Versch. Sorten.

je 60-g-Packung  
**-.99\***  
(100 g = 1.65)

**5. Knusprige Früchte**  
Versch. Sorten, z. B. Himbeeren in Vollmilchschokolade.

100-g-Packung  
**1.99\***

**6. Kandierte Früchte**  
Versch. Sorten, z. B. Ingwer in Edelbitterschokolade.

200-g-Packung  
**1.99\***  
(100 g = 1.-)

**7. Edelnüsse**  
Macadamia oder Pekan-Cranberry-Mix.

je 150-g-Dose  
**3.59\***  
(100 g = 2.39)

# Schenken?

## Wir haben da was!

Nichts kommt plötzlicher als Weihnachten. Und dann fehlt es nicht nur an Zeit, sondern im Eifer des Gefechts auch an Ideen. Über was würde sich Tante Hilde bloß freuen? Wie gut, dass du mit unseren erlesenen Schätzchen eine ruhige Kugel schieben und deine Lieben verwöhnen kannst.

### 1. Geschenkset

Native Olivenöle extra aus Italien, Griechenland und Spanien.

3x 250-ml-Packung

**6.99\***

(1l = 9.32)

### 2. Grands Vins Médillés

#### Bordeaux AOC

Bestehend aus Moulin de Saint-Félix, L'Orangerie AOP, La Morandelle AOC und Les deux Églises AOC.

Bordeaux/Frankreich

Trocken

Trinktemperatur: 16-18 °C/10-12 °C

3x 0,75-l-Flasche

**11.99\***

(1l = 5.33)

ERNESTO®

### 3. Porzellan-Zaubertasse

• Fassungsvermögen: ca. 325 ml

je

**3.99\***

### 4. Jamón

Spanischer, luftgetrockneter Rohschinken. 8 Monate gereift. Ca. 1.000-1.200-g-Packung kg-Preis

kg-Preis

**17.99\***

SILVERCREST®

### 5. Bluetooth®-Mini-Lautsprecher „SBL 3 A1“

- Metallgehäuse mit leistungsstarkem Li-Ionen-Akku (3,7 V/1.050 mAh)
- Für bis zu 19 Std. Musikwiedergabe bei mittlerer Lautstärke
- Inklusive USB-A-auf-Micro-USB-Ladekabel und 3,5-mm-Audiokabel (je ca. 75 cm)
- Maße: ca. Ø 7 x 7 cm

je

**12.99\***



1

MO.  
10. Dez.

### Geschenkset Essig & Öl

Mit italienischem Aceto Balsamico di Modena IGP (250 ml) & nativem Olivenöl extra (250 ml).

Set

**7.99\***

(1l = 15.98)



MO.  
10. Dez.

2



### Kaffeeset

Kaffeestempelkanne mit Colombian-Supremo- und Colombian-Risaralda-Kaffee.

2x 227-g-Packung

**12.99\***

(1 kg = 28.61)



MO.  
10. Dez.

Mit Farbwechseleffekt bei heißen Getränken



3

warm

MO.  
26. Nov.

Neu  
von Deluxe

4



MO.  
26. Nov.



7

MO.  
10. Dez.



8

9





### Rotweingalerie Pfalz

Bestehend aus den trockensten Rotweinen Spätburgunder QbA, Acolon QbA und Saint Laurent & Cabernet Mitos QbA.

- 🇩🇪 Pfalz/Deutschland
- ☀️ Trocken
- 🌡️ Trinktemperatur: 14-16 °C

3x 0,75-l-Flasche

**9.99\***

(11 = 4.44)



### Geschenkset Trüffel & Wein

Bestehend aus einer 0,75-l-Flasche Regent & Pinot Noir Rheinhessen QbA feinherb, Rotwein und einer 75-g-Packung Trüffelpralinen mit Ganache-Füllung. Die Füllung enthält feine Schokolade, Sahne und einen Auszug dieses ausgewählten Weines.

je Set

**5.99\***



MO. 17. Dez.

6



MO. 17. Dez.



**New**



**New**

MO. 17. Dez.



# Zauberhafte Geschenkideen für ein zauberhaftes Fest!

Hier ist für jeden was dabei.

SILVERCREST®

### 6. In-Ear-Kopfhörer „SKM 10 D1“

- Mit Neodym-Magneten
- 3 Paar austauschbare Ohrpolster (S/M/L)
- Vergoldeter 3,5-mm-Klinkenstecker
- Kabellänge: ca. 1,2 m

je

**2.99\***

### 7. Ben Bracken Single Malt Whisky Verkostungsbox

Aus den Regionen Highlands, Islay und Speyside. 40 Vol.-% Alkohol.

3x 0,05-l-Flasche

**7.99\***

(100 ml = 5.33)



BORMIOLI ROCCO

### 8. Whisky-Set Selecta, 7-teilig

- Hochwertiges Whisky-Set bestehend aus 6 Whiskyläsern (ca. 285 ml) + 1 Karaffe (ca. 1 l)
- Spülmaschinengeeignet

je Set

**11.99\***



### 9. Ron Rumbero Verkostungsbox

Mit den Sorten Cuban Rum – 7 Jahre gereift, Cuban Rum – 3 Jahre gereift, Cream Liqueur mit Rum und Spiced Rum. 15-38 Vol.-% Alkohol.

4x 40-ml-Flasche

**4.99\***

(100 ml = 3.12)

SILVERCREST®

### 10. Kabelloses Qi-Ladegerät

- Für alle Qi-fähigen Mobilgeräte – z. B. iPhone 8, Samsung Galaxy S8, Galaxy Note 8 u. v. m.
- Mit flachem 1,5-m-Kabel mit USB-A-Anschluss
- Textilbezug gegen Kratzer
- Maße: Ø ca. 11 cm

**14.99\***



# Weiß{nach}tlicher Genuss



## Französisches Käsebrett

Mit Tomme de Montagne, Morbier, Tomme Noire des Pyrénées, Fourme d'Ambert und Brie de Meaux.

530-g-Packung

**9.99\***

(1 kg = 18.85)



ERNESTO®

## 6 Gläser

- Langanhaltende Brillanz – auch nach vielen Spülgängen
- Kratzbeständig und besonders widerstandsfähig
- Rotweingläser (je ca. 550 ml), Weißweingläser (je ca. 440 ml) oder Sektingläser (je ca. 245 ml).

je Set

**6.99\***



MO.  
12. Nov.



### 1. Spätburgunder Spätlese Baden, Rotwein

0,75-l-Flasche

**5.99\***

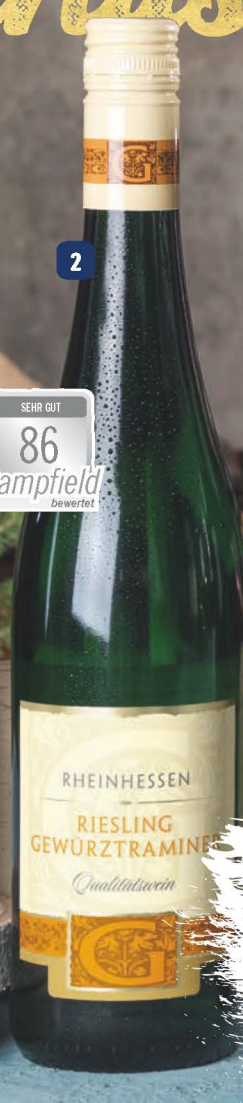
(1 l = 7.99)



Baden/Deutschland

Trocken

Trinktemperatur: 16–18 °C



### 2. Riesling-Gewürztraminer Pfalz, Weißwein

„Ein attraktiver, mittelsüßer Weißwein, der den typischen Litschi- und Gewürzcharakter der Gewürztraminerrebe zeigt. Eine fast grapefruitartige Frische macht den Abgang lebendig.“ Richard Bampfield

0,75-l-Flasche

**2.79\***

(1 l = 3.72)



Pfalz/Deutschland

Lieblig

Trinktemperatur: 8–10 °C



### 3. Rubicone Sangiovese IGT, Rotwein

0,75-l-Flasche

**3.49\***

(1 l = 4.65)



Rubicone/Italien

Trocken

Trinktemperatur: 16–18 °C



### 4. R. Raventós, Rotwein

„Eine spannende rote Cuvée aus der Weinregion Penedès westlich von Barcelona. Mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Himbeere, zeigt sie sich fast bordeauxhaft trocken und dicht im Geschmack. Kräftig und körperreich.“ Richard Bampfield

0,75-l-Flasche

**7.99\***

(1 l = 10.65)

Penedès/Spanien

Trocken

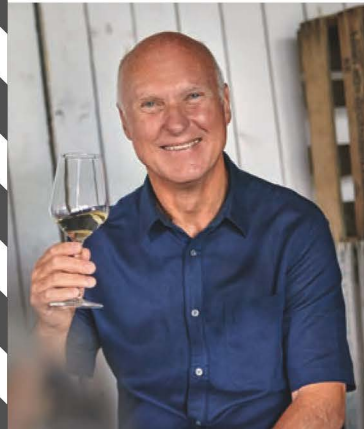
Trinktemperatur: 16–18 °C





Viele unserer Weine werden bewertet von

*Richard Bampfield,*  
Master of Wine



Richard Bampfield ist seit über 30 Jahren im Weingeschäft. Seit 1990 ist er eine von nur weltweit rund 370 Personen, die den Titel Master of Wine tragen dürfen. Sie gelten als Experten bei Beurteilung und Verkostung von Weinen.

Sein Bewertungssystem:

**KLASSIKER** 95-100 Punkte  
Klassiker: ein großartiger Wein  
**95**  
Bampfield bewertet

**AUSSERORDENTLICH** 90-94 Punkte  
Außerordentlich: herausragender Charakter  
**90**  
Bampfield bewertet

**SEHR GUT** 85-89 Punkte  
Sehr gut: mit besonderen Eigenschaften  
**85**  
Bampfield bewertet

5

MO.  
3. Dez.

**Käseplatte**

Mit Mini-Brie, Mature Red Leicester, White Stilton & Blueberries und Coastal Cheddar.

460-g-Packung

**7.99\***

(1 kg = 17.37)



6

Neu

Neu

7

SEHR GUT  
**86**  
Bampfield bewertet

SEHR GUT  
**86**  
Bampfield bewertet

8

SEHR GUT  
**87**  
Bampfield bewertet

**5. Franken Regent QbA, Rotwein**

0,75-l-Flasche

**3.49\***

(1 l = 4.65)



- Franken/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 16-18 °C



**6. Vin de Savoie Apremont AOP, Weißwein**

0,75-l-Flasche

**4.99\***

(1 l = 6.65)



- Savoie/Frankreich
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C



**7. Entre Quintas Douro Tinto Reserva DOC, Rotwein**

0,75-l-Flasche

**4.99\***

(1 l = 6.65)

- Douro/Portugal
- Trocken
- Trinktemperatur: 16-18 °C



**8. VDP Weingut Hans Lang Riesling Rheingau, Weißwein**

0,75-l-Flasche

**6.99\***

(1 l = 9.32)



- Rheingau/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C



# Exklusives

## aus deinem Online-Shop



### Appassimento Rosso Veneto IGP, Rotwein 2015

0,75-l-Flasche · 1l = 8.66

~~7.99~~ **-18%**  
**6.49\*** **NUR ONLINE**

Best.-Nr. 100216950

- Venetien/Italien
- Trinktemperatur: 16-18 °C
- 15 Vol.-% Alkohol

VEB Loc. Colombara 5, IT-37011 Bardolino  
Enthält Sulfite

### Haymaker Marlborough Sauvignon Blanc, Weißwein 2016

0,75-l-Flasche · 1l = 8.66

~~7.99~~ **-18%**  
**6.49\*** **NUR ONLINE**

Best.-Nr. 100212315

- Marlborough/Neuseeland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C
- 12,5 Vol.-% Alkohol

Accolade Wines Ltd, Weybridge,  
KT13 8TB, UK At BS11 9FG, UK  
Enthält Sulfite, Ei und Milch

Blanc de Blancs heißen  
Champagner, die ausschließlich  
aus weißen Rebsorten gekellert  
werden. Eine echte Spezialität!



### Bissinger Champagne Blanc de Blancs brut, Schaumwein

0,75-l-Flasche · 1l = 29.32

~~24.99~~ **-12%**  
**21.99\*** **NUR ONLINE**

Best.-Nr. 100236629

- Champagne/Frankreich
- Brut
- Trinktemperatur: 8-10 °C
- 12,5 Vol.-% Alkohol

H.D.C. - Reims, 51150 Tours Sur Marne, France  
Enthält Sulfite

### The Targe Highland Single Grain Scotch Whisky, 23 Jahre

0,7-l-Flasche · 1l = 57.13

~~44.99~~ **-11%**  
**39.99\*** **NUR ONLINE**

Best.-Nr. 100229312

- Highlands/Großbritannien
- 44 Vol.-% Alkohol

Clydesdale Scotch Whisky Co.,  
Glasgow, G2 5RG, Scotland  
Mit Farbstoff; Zuckerkulör



### Ben Bracken Speyside Single Malt Scotch Whisky, 28 Jahre

0,7-l-Flasche · 1l = 92.85

~~69.99~~ **5€ gespart**  
**64.99\*** **NUR ONLINE**

Best.-Nr. 100229313

- Speyside/Großbritannien
- 46 Vol.-% Alkohol

Wallace & Young Distillers Co.,  
Glasgow, G2 2RG, Scotland  
Mit Farbstoff; Zuckerkulör

**NUR  
ONLINE**

**Versandkostenfrei  
mit Gutscheincod<sup>1</sup>:  
VKFREI2018**

<sup>1</sup> Der Versandkostengutschein von € 4,95 gilt nur für die Artikel unter den Shopkategorien Wein und Spirituosen und kann für eine Onlinebestellung auf [www.lidl.de](http://www.lidl.de) bis zum 31.12.2018 durch Eingabe des Gutscheincodes an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingelöst werden. Der Gutschein kann einmalig pro Bestellung auf die Versandkostenpauschale eingelöst werden. Der Mindestbestellwert muss € 29,- übersteigen. Keine Barauszahlung möglich und nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar.

# Die schönsten Geschenke kommen von Herzen – und von Lidl-Fotos!

## Persönlicher Retro-Prints-Adventskalender!



Retro-Prints  
inkl. Faltschachtel

ab **6.99<sup>2</sup>** **NUR ONLINE**

Viel Platz für die tollsten Erinnerungen!



Fotobuch groß  
z. B. Hardcover A4 hoch

ab **14.99<sup>2</sup>** **NUR ONLINE**

**20% Rabatt auf alles!**

Gutscheincode<sup>2a</sup>: **fotoszeit18**

## Deine Liebsten beschenken – lass Blumen für dich sprechen



Blumengeschenke jetzt schon für die Weihnachtszeit vorbestellen – wir liefern pünktlich zum Wunschtermin.

Exklusiver Lidl  
*Deluxe*  
Strauß

~~24.99~~ **-15%**  
**21.24<sup>3</sup>** **NUR ONLINE**



**Jetzt 15% auf alles!**

Gutscheincode<sup>3a</sup>: **XMAS187**

<sup>2</sup> Alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (Retro-Prints € 1.99, Fotobücher € 4.99). Lieferung solange der Vorrat reicht. Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Die Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm ist bei diesen Angeboten Vermittler. Vertragspartner ist die Picanova GmbH, Hohenzollertring 25, 50672 Köln.

<sup>2a</sup> Gutscheincode bitte an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingeben. Gutscheincode gültig für eine Bestellung bei Lidl-Fotos Deutschland bis einschließlich 31.12.2018 zzgl. Versandkosten. Mindestbestellwert: € 20. Einmal pro Benutzer einlösbar und nicht mit anderen Aktionen kumulierbar.

<sup>3</sup> Alle Preise inkl. MwSt. und Versandkosten. Lieferung solange der Vorrat reicht. Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

<sup>3a</sup> Der Rabatt ist nur gültig für eine Bestellung bei lidl-blumen.de. Gutscheincode gültig bis 31.12.2018 und nicht mit anderen Aktionen kumulierbar. Mindestbestellwert € 24.99. Nicht gültig für das Blumen-Abo. Keine Barauszahlung möglich. Die Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm ist bei diesen Angeboten Vermittler. Vertragspartner ist die Valentins GmbH, An der Brücke 24, 64546 Mörfelden-Walldorf.

# Es wird beGINlich

Aus unserem  
Sortiment

Passend  
dazu!

## 1. Tonic Water

Versch. Sorten.

je 4x 200-ml-Flasche  
zzgl. 1.- Pfand

**1.29**

(11 = 1.61)



MO.  
26. Nov.

0,7-l-Flasche

**14.99\***

(11 = 21.41)

AUCH  
ONLINE

ERNESTO®

## Cocktailshaker-Set 3-teilig

- Shaker mit integriertem Sieb & Deckel
- Mit 4 Cocktailrezepten
- Volumen Shaker: ca. 500 ml

je Set

**7.99\***

NUR  
ONLINE



## 3. Schwarzwald Dry Gin

Exotische Botanicals wie Zimtrinde aus Sri Lanka oder Piment aus Guatemala, kombiniert mit heimischen Botanicals aus dem Schwarzwald wie handgepflückten Fichtennadeln, verleihen diesem Gin seine spritzig-pikante Note. Er wurde schonend auf Schwarzwälder Kupferbrennblasen destilliert und ist daher so weich wie ausdrucksstark. 43 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche

**7.49\***

(11 = 14.98)

AUCH  
ONLINE

## 4. Schwarzwald Pink Gin

Der Pink Gin besticht durch pikant-würzigen Geschmack und fruchtig süße Aromen der Himbeere. 43 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche

**7.49\***

(11 = 14.98)

AUCH  
ONLINE

## Harmonisiert garantiert!

Mix dich durch!  
Dein persönlicher  
Geschmack  
entscheidet.



1



2



2

MO.  
26. Nov.

Aktion

## 2. Tonic Water

Versch. Sorten.

je 4x 200-ml-Flasche  
zzgl. 1.- Pfand

**1.29\***

(11 = 1.61)



3



4



5



6



## 5. Hortus London Dry Gin

Durch Botanicals wie Zitronenverbene, Rosmarin, Koriander, Lavendel oder Engelwurz dominieren frische Zitrus- und grüne kräutrige Noten. Als Garnitur eignen sich daher besonders Zitronen oder Limetten. 40 Vol.-% Alkohol.

0,7-l-Flasche

**11.99\***

(11 = 17.13)

AUCH  
ONLINE

MO.  
26. Nov.

## 6. „Ruby of Rangoon“ Original London Dry Gin

In diesem feinen Gin lebt die exotische Seele von Rangoon, der ehemaligen Hauptstadt des Königreiches Myanmar. Hauptbotanicals sind Thai-Basilikum, Pandan, Pfefferminze und Koriander. Sie verleihen ihm eine würzige und intensiv aromatische Note. Zum Garnieren passt Koriander. 40 Vol.-% Alkohol.

0,7-l-Flasche

**9.99\***

(11 = 14.27)

AUCH  
ONLINE

MO.  
26. Nov.





MO.  
10. Dez.

### Drei Zinnen Likör

Versch. Sorten.  
19/21 Vol.-% Alkohol.

je 0,7-l-Flasche

**7.99\***

(1 l = 11.41)



MO.  
19. Nov.

### Schwarzwälder Likör

Versch. Sorten.  
20 Vol.-% Alkohol.

je 0,5-l-Flasche

**4.99\***

(1 l = 9.98)



### Unser neuer Gurken-Vodka!

Für einen leckeren Moscow Mule benötigst du nur diese beiden Getränke!



1



MO.  
26. Nov.

### Vodka

Pure Vodka ist ein fünffach destillierter Vodka aus reinstem Getreide und Basis für die neuen Flavoured Vodkas in versch. Sorten. Alle Vodkas können sehr gut in Cocktails, aber auch hervorragend „pur(e)“ genossen werden. 40–42 Vol.-% Alkohol.

je 0,7-l-Flasche

**7.99\***

(1 l = 11.41)



### Shirley's Eierlikör

Ein zartschmelzender und unglaublich cremiger Eierlikör, der nach niederländischer Tradition hergestellt wird. Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 10 und 12 °C. 14 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche

**2.99\***

(1 l = 5.98)



### Haselnuss-Edeldestillat

Durch ein spezielles Herstellungsverfahren erhält es sein intensives Aroma von knackigen Nüssen und Nougat sowie von zarten Schokoladentönen. 40 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche

**9.99\***

(1 l = 19.98)



Neu

Passt auch hervorragend zu unserem kubanischen Rum!



Neu

### Premium-Mixer

Craft Cola oder Ginger Ale Ingwer Orange

4x 200-ml-Flasche zzgl. 1.- Pfand

**1.29\***

(1 l = 1.61)



### Ron Rumbero Geschenkbox

Box enthält 1 Flasche kubanischen Rum (38 Vol.-% Alkohol), 1 Flasche Ginger Ale Ingwer Orange (zzgl. -.25 Pfand) und 1 Glas.

900-ml-Set

**14.99\***

(1 l = 16.66)

MO.  
10. Dez.



### Eierlikör-/Eierpunsch-Miniaturen

Eierlikör in den Sorten Karamell-, Schokoladen- und Orangengeschmack. 16–17 Vol.-% Alkohol.

4x 40-ml-Fläschchen

**3.49\***

(100 ml = 2.18)

MO.  
10. Dez.



### Weihnachtsliköre

Mit versch. Sorten. 15–21 Vol.-% Alkohol.

10x 20-ml-Fläschchen

**3.99\***

(100 ml = 2.-)

\*\*https://iwsc.net/the-judging-process

# Feuerwerk für den Gaumen

Der Countdown läuft, die Raclettepfännchen stehen in den Startlöchern, der Champagner im Kühlschrank – jetzt kann das neue Jahr kommen! Mit den kulinarischen Knallern von Lidl bist du für die Silvesterfeier perfekt gerüstet. Rutsch geschmeidig rein und genieß das neue Jahr mit allen Sinnen!

## Zweierlei Tortillawürfel

### Zutaten für ca. 30 Stück:

- 500 g kleine Kartoffeln
- 2 EL Deluxe Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 5 Eier
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 50 g Baresa grüne Oliven (entsteint)
- 80 g Deluxe Bresaola in dünnen Scheiben
- ca. 150 g Deluxe Tête-de-Moine-Rosetten

### Außerdem:

- Holzspießchen

### Zubereitung:

- 1** Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Min. knapp weich garen. Abgießen, kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Im heißen Öl in einer großen Pfanne ca. 10 Min. unter gelegentlichem Wenden anbraten. Zwiebel schälen, fein würfeln und die letzten 1–2 Min. mitbraten.
- 2** Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Darübergeben und Tortilla in der zugedeckten Pfanne 5–7 Min. bei mittlerer Hitze stocken lassen. Auf einen Teller gleiten und abkühlen lassen.
- 3** Vor dem Servieren Tortilla in ca. 30 Stücke schneiden. Oliven abtropfen lassen und halbieren. Bresaolascheiben zerpuffen und mit Oliven auf der Hälfte der Tortillawürfel mit Holzspießchen feststecken. Tête-de-Moine-Rosetten auf den übrigen Tortillawürfeln feststecken.

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten plus Abkühlzeit

**Aufwand:** einfach

**Pro Portion:** ca. 47 kcal/197 kJ, 4 g Eiweiß, 4 g Fett, 3 g Kohlenhydrate

Roastbeefröllchen

Tortillawürfel

Dreierlei Blinis



**Roastbeef, in Scheiben**  
Natur oder Pfeffer.

je 90-g-Packung

**2.99\***

(100 g = 3.32)





MO.  
17. Dez.

### 1. Mini-Blinis

16 Mini-Weizenpfannkuchen.

135-g-Packung

**-.99\***

(100 g = -.73)

MO.  
17. Dez.

### 3. Schottischer Räucherlachs

Aus einem Stück geschnitten und schonend trocken-gesalzen.

320-g-Packung

**8.99\***

(1 kg = 28.09)

MO.  
17. Dez.

### 2. Gourmetssalami

Versch. Sorten.

je 250-g-Packung

**3.49\***

(100 g = 1.40)

MO.  
24. Dez.

### 4. Feinfisch-Trio

Erliesene Komposition aus geräuchertem Forellensalat, Räucherlachs und Graved Lachs.

240-g-Packung

**6.49\***

(100 g = 2.70)

## Dreierlei Blinis

### Zutaten für 24 Stück:

#### Für das Salami-Tatar:

- 50 g Deluxe Gourmetssalami
- 1 Freshona Gewürzgurke (ca. 20 g)
- 2 TL Deluxe Haselnussöl
- Kania Pfeffer
- 1-2 EL Milbona Schmand
- ½ TL mittelscharfer Senf

#### Für die Kaviar-Blinis:

- ¼ Bio-Orange
- 75 g Milbona Schmand
- 1 EL Pure Vodka
- Kania Pfeffer
- ChanteSel Salz

- 8 kleine rote Salatblätter
- 50 g Forellenkaviar
- Für die Blinis mit Lachs:**
- 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 75 g Milbona Schmand
- bunter Pfeffer aus der Mühle
- ChanteSel Salz
- 8 kleine grüne Salatblätter
- ca. 75 g Deluxe Räucherlachs in Scheiben

#### Außerdem:

- 24 Deluxe Mini-Blinis (ca. 200 g)

### Zubereitung:

**1** Für das Tatar Salami erst in dünne Scheiben schneiden, dann fein würfeln. Gurke abtropfen lassen und ebenfalls fein würfeln. Beides mit Öl mischen und mit Pfeffer abschmecken. Schmand und Senf verrühren.

**2** Für die Kaviar-Blinis Orange heiß waschen, etwas Schale fein abreiben und 1-2 TL Saft auspressen. Schmand mit Vodka, Schale und Saft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat waschen und trocken tupfen.

**3** Für die Lachs-Blinis Zitronenschale mit Schmand und Pfeffer verrühren, leicht salzen. Salat waschen und trocken tupfen.

**4** Vor dem Servieren Blinis kurz im Toaster oder in einer beschichteten Pfanne erwärmen. Tatar auf 8 Blinis verteilen und je einen Klecks Senfschmand daraufsetzen.

**5** 8 Blinis mit den roten Salatblättern belegen, Orangenschmand daraufgeben und mit Kaviar toppen.

**6** Restliche Blinis mit Zitronenschmand bestreichen, mit grünen Salatblättern und Lachs belegen.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten

**Aufwand:** einfach

**Pro Portion:** ca. 67 kcal/280 kJ, 4 g Eiweiß, 4 g Fett, 4 g Kohlenhydrate

## Roastbeefröllchen

### Zutaten für ca. 16 Stück:

- 8 Scheiben Graftschafter Toastbrot (ca. 200 g)
- 8 kleine Salatblätter
- 40 g Deluxe Ricotta-Nuss-Pesto
- 80 g Milbona Doppelrahmfrischkäse
- Kania Pfeffer
- 90 g Deluxe Roastbeef in Scheiben mit Pfeffer

#### Außerdem:

- Holzspießchen

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten plus Kühlzeit

**Aufwand:** einfach

**Pro Portion:** ca. 70 kcal/290 kJ, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 6 g Kohlenhydrate

### Zubereitung:

**1** Toastscheiben entrinden und mit einem Nudelholz flach rollen. Salatblätter waschen und gut trocken tupfen. Pesto und Frischkäse verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Brotscheiben damit bestreichen und mit Salat belegen.

**2** Roastbeefscheiben in Stücke schneiden und auf dem Brot verteilen. Jede Toastscheibe fest aufrollen, mit 2 Holzspießchen feststecken und in 2 Röllchen schneiden. Bis zum Servieren kühl stellen.

## Lachsspezialitäten

Versch. Sorten.

je 150-g-Packung

**3.89\***

(100 g = 2.59)

MO.  
24. Dez.



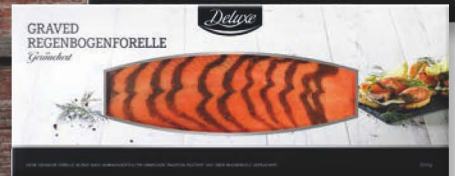
MO.  
24. Dez.

# In Schale geworfen!



## Mignonette-Sauce

Schalotten würfeln, mit gehackten Pfefferkörnern und Weißweinessig mischen. Auf jede Auster geben und genießen!



## Frische Austern

Mit Austermesser und bebildeter Anleitung.

1-kg-Packung  
**8.99\***



Eine Anleitung zum Austernessen findest du auf [lidl.de/austern](http://lidl.de/austern)



SILVERCREST®

### Raclettegrill SRGL 1200 A1

- Stufenlos regelbarer Thermostat
- Abnehmbare Aluminiumgrillplatte mit ILAG®-Antihafbeschichtung
- Heizelement und Hitzereflektor aus Edelstahl

max.  
**1.200 W**

je

**19.99\***



Grillfläche: ca. 38 x 22 cm

MO.  
17. Dez.



Inklusive 8 beschichtete Raclettepfännchen und 8 Holzspatel



### 1. ASC-Tapas-Garnelen

In Öl, in versch. Sorten.

je 100-g-Becher

**1.99\***

**Neu**  
von Deluxe

### 2. Garnelenring

Ohne Kopf, teilgeschält, entdarmt und gekocht. Mit 70 g separater Sauce. Sweet-Chilli oder Knoblauch. Abtropfgewicht: 200 g (100 g = 2.50)

270-g-Packung

**4.99\***

(1 kg = 18.48)

### 3. Regenbogenforelle, in Scheiben

Graved oder geräuchert. Praktisch grätenfrei.

je 300-g-Packung

**7.99\***

(1 kg = 26.63)

### Champagne Premium Cuvée Brut

„Ein beeindruckender trockener (Brut-) Champagner, der seine feine Frische erfolgreich mit den gereiften Noten von Brioche verbindet, die man normalerweise von Jahrgangschampagner erwartet. Außerordentlich gut.“  
Richard Bampfield

Champagne/Frankreich

Brut

Trinktemperatur: 10-12 °C

0,75-l-Flasche

**17.99\***

(1 l = 23.99)



AUSSERORDENTLICH  
**90**  
Bampfield  
bewertet



### Champagne Brut Rosé

„Helles Korallrosa, sehr ausgewogen und fein im Geschmack – ein hervorragender Champagner. Relativ trocken und sehr appetitanregend.“  
Richard Bampfield

Champagne/Frankreich

Brut

Trinktemperatur: 8-10 °C

0,75-l-Flasche

**17.99\***

(1 l = 23.99)



AUSSERORDENTLICH  
**90**  
Bampfield  
bewertet



### Antipastiteller

Abtropfgewicht: 650 g (1 kg = 9.22)

775-g-Packung

**5.99\***

(1 kg = 7.73)



MO.  
17. Dez.



MO.  
26. Nov.

### Crémant de Bourgogne Blanc Brut AOP

Burgund/Frankreich

Brut

Trinktemperatur: 6-8 °C

0,75-l-Flasche

**7.99\***

(1 l = 10.65)



MO.  
10. Dez.



### Prosecco Gold Edition DOC

Venetien/Italien

Brut

Trinktemperatur: 8-10 °C

0,75-l-Flasche

**9.99\***

(1 l = 13.32)





Sehr spektakulär sind Feuerwerke in Städten, die am Wasser liegen. Die bunte Pracht wirkt über den berühmten Skylines von Hongkong, Sydney & Co. besonders beeindruckend.



Einer der großen Feuerwerkstrends der letzten Jahre sind Batterief Feuerwerke. Einmal angezündet, entfachen sie einen ganzen Reigen toller Effekte, die auch die Anzünder in Ruhe genießen können. Schön (und) bequem!



# Karamba Karacha Silvester



Paris, Stadt der Liebe – doch die Silvesterraketen solltest du beim romantischen Kurztrip zuhause lassen. Private Feuerwerke sind dort nämlich verboten. Falls du also ruhig ins neue Jahr starten willst, ist Paris dein Traumziel!

Traditionell wird in vielen Teilen der Erde der Jahreswechsel mit einem Feuerwerk begangen. Das sollte ursprünglich böse Geister vertreiben. Heute erfreuen wir uns an immer spektakuläreren Pyroshows. Besonders schön sind Musikfeuerwerke, bei denen die bunten Figuren am Himmel durch feierliche Musik synchronisiert werden.

Verbundfeuerwerksbatterien machen Silvester zum Spektakel! Es handelt sich hierbei um eine Kombination von Batterien die auf einer festen Unterlage befestigt und fertig mit Zündschnur verleitet sind. Du zündest sie nur einmal und kannst dann viele verschiedene Effekte genießen. Das ist nicht nur bequem, sondern auch super abwechslungsreich.

## Ab 28.12.

findest du alles für deinen perfekten Jahreswechsel in deiner Filiale.

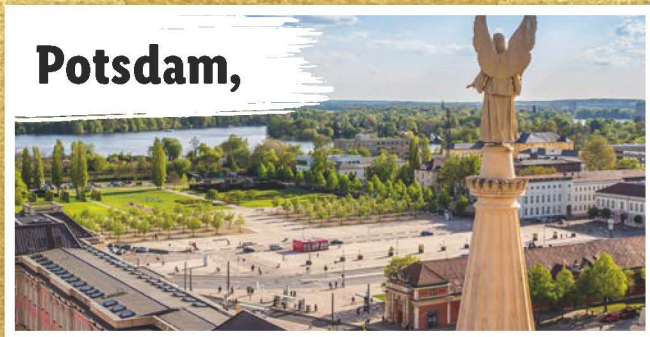
*Frohes neues Jahr!*



Lies dir die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und beachte die Sicherheitshinweise. Feuerwerkskörper keinesfalls am Körper tragen. Am besten verschlossen in sicherem Abstand lagern. Flaschen für den Raketenabschuss so aufstellen, dass sie nicht umfallen können. Feuerwerkskörper, die nicht explodiert sind, nicht erneut entzünden.



Mehr Infos online auf [lidl.de](http://lidl.de)



## Potsdam,

Preise & Termine 2018/19 in € / 2 Personen im DZ

TERMINE   Anreise täglich (2 Nächte)	PREISE
18.11.–25.11., 02.01.–11.02.	99.-
12.02.–16.04.	119.-
<b>Rostock arcona Hotel Die kleine Sonne   Buchungscode: RLG001</b>	
18.11.–28.11., 02.12.–05.12., 09.12.–12.12., 15.12.–21.12., 26.12.–28.12., 01.01.–11.02.	99.-
12.02.–12.04.	119.-
<b>Stralsund arcona Hotel Baltic   Buchungscode: BBH001</b>	
18.11.–28.11., 02.12.–05.12., 09.12.–21.12., 27.12., 28.12., 01.01.–11.02.	99.-
12.02.–10.03., 13.03.–12.04.	119.-
<b>Potsdam arcona Hotel am Havelufer   Buchungscode: TXL001</b>	

Weitere Termine online buchbar

☎ Täglich telefonisch erreichbar von 8–22 Uhr unter: **069/899 140 70**

## Pärchen-Special arcona-Hotels

Eigenanreise, 2 Nächte,  
3- bzw. 4-Sterne-Hotel,  
inkl. Frühstück

pro Paar ab  
**99.-**



## Rostock

## oder Stralsund!

**2 buchen, nur 1 zahlt –  
das perfekte Geschenk!**

### Zeit zu zweit:

Einfach den Schatz zu den Feiertagen mit einem romantischen Kurzurlaub in einem von 3 arcona Wohlfühlhotels überraschen! So kann man z. B. die Hansestädte Rostock oder Stralsund mit ihrem maritimen Flair erkunden. Im schönen Potsdam bietet sich ein Besuch des historischen Rokoko-Schlusses Sanssouci an. Mit einem solchen Kurztrip lässt sich dem Alltagsstress wunderbar entfliehen.

### Inklusivleistungen:

- 2 Übernachtungen für 2 Personen im 3- bzw. 4-Sterne-Hotel in Stralsund, Rostock bzw. Potsdam im Doppelzimmer, inkl. Frühstück
- 1 Flasche Wasser auf dem Zimmer bei Anreise

### arcona HOTEL DIE KLEINE SONNE\*\*\*, Rostock:

**Lage:** direkt in der Innenstadt der Hansestadt Rostock.  
**Ausstattung:** Rezeption, WLAN (ohne Gebühr), Restaurant, Bar, Fitnessraum (im Hotel Steigenberger Sonne gegenüber vom Hotel).

**Doppelzimmer:** mit Dusche/WC, Föhn, Flatscreen-TV, Telefon. Belegung: min. 2 Erw., max. 2 Erw. + 1 Kind.

### arcona HOTEL BALTIC\*\*\*\*, Stralsund:

**Lage:** wenige Gehminuten vom historischen Zentrum und vom Hafen der Hansestadt Stralsund entfernt.  
**Ausstattung:** Rezeption, WLAN (ohne Gebühr), Restaurant, Bar, Sauna (gegen Gebühr), Fitnessraum.  
**Doppelzimmer:** mit Dusche/WC, Föhn, Flatscreen-TV, Telefon. Belegung: min. 2 Erw., max. 2 Erw. + 1 Kind.

### arcona HOTEL AM HAVELUFER\*\*\*\*, Potsdam:

**Lage:** ruhig im Herzen von Potsdam, direkt am Havelufer. Das Schloss Sanssouci ist ca. 3 km entfernt.  
**Ausstattung:** Rezeption, WLAN (ohne Gebühr), Restaurant, Bar.  
**Doppelzimmer:** mit Bad oder Dusche/WC, Föhn, Flatscreen-TV, Telefon, Minibar. Belegung: min. 2 Erw., max. 2 Erw. + 1 Kind.

### Kinderermäßigung:

Bei Unterbringung im Doppelzimmer mit 2 Vollzahlern erhält 1 Kind bis 6 Jahre 100 % Ermäßigung und zahlt von 7 bis 16 Jahren € 6,- pro Nacht.

### Wunschleistungen pro Person/Aufenthalt:

- Zuschlag bei Anreise Donnerstag–Samstag: € 10,-

### Zusatzkosten pro Tag (zahlbar vor Ort):

Haustiere erlaubt (ohne Futter, auf Anfrage): ca. € 10–15,-/Tier.  
Parkplatz (Rostock): ca. € 15,-/Pkw; Tiefgarage (Stralsund): ca. € 15,-/Pkw; Parkplatz (Potsdam): ca. € 10,-/Pkw. Parkplatz: ab ca. € 10,-/Pkw.

Reiseveranstalter: **holidays Lidl Digital International GmbH & Co. KG** • Stiftsbergstraße 1 • 74172 Neckarsulm

### IMPRESSUM

**Herausgeber:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelsstr. 30, 74166 Neckarsulm

**Filial-Angebote:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelsstr. 30, 74166 Neckarsulm. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter [www.lidl.de/filialsuche](http://www.lidl.de/filialsuche) oder ☎ **0800 4353361**.

### Online-Angebote außer Lidl-Blumen und Lidl-Fotos:

Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm

Unser Unternehmen ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Artikel mit sind ab sofort (auch) im Internet unter [lidl.de](http://lidl.de) oder telefonisch unter **033055/222111** (Anruf in das deutsche Festnetz, Kosten variieren je nach Anbieter) zum angegebenen Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten bestellbar.

### HAFTUNG

Dieses Magazin ist rechtlich geschützt. Kopieren, Vervielfältigung, Übernahme sowie Weitergabe an Dritte sind nur mit schriftlicher Zustimmung des Herausgebers gestattet. Die Inhalte wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte wird jedoch keine Gewähr übernommen. Die artikelbezogenen Daten und Angaben beziehen sich auf den Stand bei Erstellung. Änderungen im Normal- bzw. Aktionsortiment, bei Preisen, Grammatiken oder Markenbezeichnungen sind in der Folge möglich.

★ Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Alle Preise ohne Deko. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen teilweise ähnlich. Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung findest du durch Eingabe der Artikelbezeichnung im Suchfeld unter [www.lidl.de](http://www.lidl.de).

# Eine gute Geste

In unserem Onlinevideo greifen wir das Thema Wut auf, um zum Nachdenken über die wirklich wichtigen Dinge anzuregen. Unsere Gesellschaft wird zunehmend geprägt von Stress und Streit statt von Respekt und Liebe. Besonders leiden darunter die Kinder, die sich nichts sehnlicher wünschen als ein glückliches und friedliches Weihnachtsfest. Wir von Lidl möchten für alle zauberhafte Weihnachten, gemeinsamen Genuss und entspannte Tage. Auf unserer Webseite kannst du neben unserem Onlinefilm kurze Videos anschauen, in denen Kinder ihre Wünsche für die Natur, ihr Leben oder die Welt erklären. Lass dich davon inspirieren, selbst einmal nachzudenken, was dir im Leben wichtig ist. Die Kinder bestimmen außerdem mit, welche Einrichtungen wir mit Spenden unterstützen sollen. So rücken wir gemeinsam die Liebe wieder ins Herz von Weihnachten.

**Weitere Infos auf [lidl.de/gutegeste](https://www.lidl.de/gutegeste)**

