



WEINREISE DURCH DEUTSCHLAND.

SPITZENQUALITÄT ZUM BESTEN PREIS.

Gutes für alle.

DR. MUTH
Pinot Noir Rosé Rhein-
hessen QbA 2022

0,75-L-Flasche (Liter = 7.32)
Seite 15



5.49

HIMBEERE

JOHANNISBEERE



BIRNE

APRIKOSE

JULIA LERGENMÜLLER
Tausendfarben
Grauer Burgunder
Pfalz QbA 2022

0,75-L-Flasche
(Liter = 6.65)
Seite 6

4.99

WEISSE
BLÜTEN



SAUERKIRSCH

MAGAZIN 03/2023

LIMITIERT
EDITIONS-
WEINE

FRÜHLING

Die abgebildeten Früchte zeigen die vielfältigen Aromen unserer Weine.

6

LACHSFILET AUF
SÜSSKARTOFFEL-
KRAUT



12

KNUSPRIGES
OFEN-HÄHNCHEN



10

TRADITION,
DIE MAN
SCHMECKT



Liebe

KUNDINNEN und KUNDEN,

Deutschland ist ein Land der **Vielfalt!** Angefangen von symbolträchtigen und über die Grenzen hinaus bekannten Bauten wie dem Brandenburger Tor oder Kölner Dom bis hin zum Münchner Oktoberfest oder den **beliebten Weinlandschaften** der Mosel, dem sonnenverwöhnten Baden, den sanft geschwungenen Hügeln von Rheinhessen und den großen Lagen der Pfalz. Vielfältig sind aber auch die vielen **regionalen Küchenstile** sowie die unzähligen **Anbaugebiete** mit ihren hervorragenden Weinen. Ob typische Rebsorten, diverse **Qualitätsstufen** oder **Geschmacksrichtungen**, die Auswahl ist groß. Auch wir bieten mit unseren Weinen stets eine große Anzahl an **Rebsorten-Klassikern** oder **regionaltypischen Tropfen** an. Dazu zählen der fruchtbetonte Sauvignon Blanc aus der Pfalz, der trinkanimierende Grauburgunder oder der von Schiefer geprägte Mosel-Riesling ebenso wie der Tausendfarben Pinot Noir. Mit seinem würzigen Charakter ist dieser ein exzellenter Begleiter der Rinderroulade.

Wähle deinen Favoriten und **Genuss** ist garantiert!




16

HANDWERKSKUNST
ZUM TRINKEN

ENTDECKE UNSERE
EDITIONSWEINE



Weitere Informationen findest du auf

aldi-nord.de/editionsweine |  @aldinord



MIT DEM BESTEN AUS DEM SÜDWESTEN.

Mit etwa 400 Kilometern Länge ist Baden das **längste Weinanbaugebiet Deutschlands**. Eine solche Ausdehnung bringt auch eine Vielzahl von Bodenarten mit sich. **Kalk, Vulkangestein, Löss, Mergel, Ton oder Buntsandstein** schaffen ein Mosaik von Terroirs, das den badischen Weinen einen eigenen Ausdruck verleiht. Hinzu kommt ein **sonniges, mildes Klima**, in dem sich die Rebe pudelwohl fühlt. Diesen Standortvorteil weiß **Fritz Keller** geschickt zu nutzen. Er ist nicht nur gelernter **Winzer**, sondern auch **Gastronom, Hotelier** und **Weinhändler**, was ihm einen ganz eigenen Blick auf seine Weine erlaubt.

QUALITÄT IST DAS OBERSTE ZIEL.

Die Beschaffenheit der **Landschaft**, aus der die Weine stammen, ist ihm aber genauso **wichtig** wie eine gute Eignung als **Speisenbegleiter**. In der Rebsorte Weisser Burgunder hat er einen echten **Sparringspartner** entdeckt. Die Rebsorte aus der **Pinot- oder Burgunderfamilie** ist schon seit dem Mittelalter bekannt. Sie bringt **elegante, fein aromatische** Weine hervor, die mit viel **Frische** und einer gleichzeitig **harmonischen**

GRAPEFRUIT



Säure die Grundbedingung für die Begleitung von feinen Speisen garantieren. Die Trauben für diesen Wein stammen aus den **unterschiedlichen Bereichen Badens**, wo eine **Vielzahl von Winzern, Winzergenossenschaften und Weingütern** sie speziell für die Edition Fritz Keller anbauen.

Die Idee dieser Gemeinschaftsarbeit, die bereits mit der Auswahl und der Bearbeitung der **Rebflächen nach den Vorgaben von Spitzenwinzer Fritz Keller** beginnt und von ihm und seinem Team bis zur Flaschenfüllung überwacht wird, trägt **die unverwechselbare Handschrift** eines Spitzenwinzers. Ein echtes **Original** aus dem von der Sonne verwöhnten **Südwesten Deutschlands**.



BIRNE



Fingerfood Fisch Geflügel



Baden,
Deutschland



Trocken



Weisser
Burgunder



8-10°C

EDITION FRITZ KELLER

Weisser Burgunder Baden QbA 2022

Weisser Burgunder zählt zu den Weinklassikern in Deutschland. Er bringt fein aromatische Weine hervor, die mit viel Frische und milder Säure sehr gute Speisenbegleiter sind; 0,75-L-Flasche (Liter = 8.65)

6.49



falstaff.com

GRÜNE HASELNUSS



KELLER

EDITION
FRITZ KELLER
- BADEN -
WEISSER BURGUNDER
TROCKEN

WIRD BY MEINE VORSTELLUNG VON 100% BADEN
FRITZ KELLER

APFEL



**ZITRONEN-
ZESTE**

Die abgebildeten Früchte zeigen die vielfältigen Aromen unserer Weine.

LACHSFILET

AUF SÜSSKARTOFFELKRAUT

JULIA LERGENMÜLLER
Tausendfarben Grauer
Burgunder Pfalz QbA 2022

Aus dem Anbaugebiet Pfalz kommend präsentiert er sich als saftiger und fruchtbetonter Weißwein mit milder Säure und frischem, trinkanimierendem Charakter; 0,75-L-Flasche (Liter = 6.65)

4.99



falstaff.com



Geflügel Fisch Pizza, Pasta, Reis



Pfalz,
Deutschland



Trocken



Grauer
Burgunder



8-10 °C

Tipp:

Hierzu passen auch Schollenfilets. Diese aber **max. 10-15 Min. im Backofen garen**. Für eine vegetarische Variante den Lachs z. B. durch **vegetarische Schnitzel** oder vegane Mini-Frikadellen ersetzen.

ZUM REZEPT



ZUTATEN:

Für 4 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 520 g King's Crown Weinsauerkraut
- 3 EL Gut Bio Natives Bio-Olivenöl extra
- 20 g Trader Joe's Cranberries
- 1 Le Gusto Lorbeerblatt
- 2 EL Schneekoppe Bio-Agavendicksaft
- 250 ml Rio D'Oro Traubensaft
- 500 g Gut Bio Bio-Lachsfilet² (2 Pckg.)
- 1 ¼ TL Le Gusto Gewürzmühle, Sorte Pfeffer bunt
- Nach Bedarf Le Gusto Gewürzmühle, Sorte Meersalz grob
- 1 Bio-Limette
- ½ TL Le Gusto Thymian
- 600 g Süßkartoffeln
- 200 g Milsani Schlagsahne¹
- 1 kleines Stück Back Family Vanillestangen (2–3 cm)
- ½ TL Le Gusto Kurkuma gemahlen

¹Aus der Kühlung

²Aus der Frischetruhe

ZUBEREITUNG:

1 Den **Knoblauch abziehen, fein hacken** und mit dem **Sauerkraut in 1 EL erhitztem Öl andünsten**. Die **Cranberries, das Lorbeerblatt** und den **Agavendicksaft** dazugeben, den **Traubensaft angießen** und **abgedeckt ca. 40 Min. garen**.

2 Den Backofen auf **120 °C Ober- und Unterhitze (100 °C Umluft) vorheizen**. Das **Lachsfilet waschen, trocken tupfen** und mit ¾ TL buntem Pfeffer und nach Bedarf mit Salz **würzen**. Die **Limette heiß abwaschen, trocken tupfen, etwas**

Schale abreiben, die Limette halbieren und den Saft auspressen. **2 EL Öl** mit etwas **Limettenabrieb** und **-saft** sowie **Thymian** in einer Pfanne **erhitzen**. Das **Lachsfilet in dem Würzöl von beiden Seiten anbraten**, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten **Backofen ca. 20 Min. fertig garen**.

3 Die **Süßkartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden, in das Sauerkraut geben** und weitere **10–15 Min. garen**. Die **Sahne in das verbliebene Bratfett des Lachs** geben und ca. **5 Min. köcheln** lassen. Die **Vanilleschote** der Länge nach **aufschneiden** und das **Mark** mit einem spitzen Messer **herauskratzen**. Die **Sauce** mit dem **Vanillemark, dem Kurkuma, ¼ TL buntem Pfeffer** und nach Bedarf mit Salz **abschmecken**.

4 Das **Sauerkraut** mit ¼ TL buntem Pfeffer und nach Bedarf mit Salz **würzen**. Das **Lachsfilet mit dem Süßkartoffelkraut und der Sauce** auf Tellern anrichten und **servieren**.

GUTEN APPETIT!

SPARGEL- RISOTTO

MIT GEMÜSECHIPS



falstaff.com



ZUM
REZEPT



ANDREA REHG
Sauvignon Blanc
Pfalz QbA 2022

Die typischen Fruchtaromen vom Sauvignon Blanc in Richtung Grapefruit und Stachelbeere machen die Rebsorte unverwechselbar; 0,75-L-Flasche (Liter = 5.32)

3.99

Salat



Gemüse



Meeresfrüchte



Pfalz,
Deutschland



Trocken



Sauvignon
Blanc



8-10 °C

SAUVIGNON BLANC

Andrea Rehg
Rehga

PFALZ · 2022
DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN





ZUTATEN:

Für 4 Personen

ca. 250 g	Gemüse (wahlweise Möhren, Bio-Pastinaken, Radieschen, Süßkartoffeln)
500 g	Spargel grün
500 g	Spargel weiß
Nach Bedarf	Le Gusto Jodiertes Speisesalz
200 g	All Seasons Gemüse ³ , Sorte Junge Erbsen
250 g	Bon-Ri Rundkorn Milchreis
1 EL	Milsani Deutsche Markenbutter ¹
500 ml	Rio D'Oro Karottensaft
1–2 TL	Gut Bio Bio-Brühe, Sorte Gemüse
3–5 EL	Cucina Nobile Mascarpone ¹
ca. 80 g	Cucina Nobile Italienischer Hartkäse ¹ , Sorte Grana Padano, gerieben
½ TL	Le Gusto Gewürzmühle, Sorte Pfeffer bunt

¹Aus der Kühlung

³Aus der Tiefkühlung

ZUBEREITUNG:

1

Für die Gemüsechips das Gemüse ggf. schälen, waschen, gut trocken tupfen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in ca. **0,3 cm dicke Scheiben hobeln**. Den Backofen auf 100 °C Umluft **vorheizen** und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Gemüse auf den Backblechen **verteilen** und ca. **1 Std. knusprig trocknen lassen**, die Gemüsescheiben **mehrmals wenden**. Gegen Ende der Trockenzeit ab und zu kontrollieren, dass das Gemüse nicht zu dunkel wird. Die Gemüsechips **abkühlen lassen** und nach Bedarf **mit Salz bestreuen**.

2

Für das Risotto den **Spargel waschen**, das untere Ende abschneiden, bei dem grünen Spargel das untere Drittel und den weißen Spargel ganz **schälen**. Den Spargel in **mundgerechte Stücke schneiden** und in ca. 2 Litern leicht gesalzenem kochenden Wasser **den weißen Spargel ca. 8 Min. und den grünen Spargel ca. 5 Min. garen**. Die **Erbsen für ca. 5 Min. mitgaren**, das Gemüse abtropfen lassen und dabei den **Gemüsesud auffangen**.

3

Den **Rundkornreis** in der **erhitzten Butter andünsten**. Den **Karottensaft mit dem heißen Gemüsesud auf ca. 850–900 ml auffüllen**, nach und nach an den Reis gießen, die Brühe zufügen und das **Risotto ca. 40–50 Min. ausquellen** lassen. Dabei **regelmäßig umrühren**. Den **Mascarpone** und den **Käse unter das Risotto mischen** und mit ½ TL buntem Pfeffer und nach Bedarf mit Salz **abschmecken**. Den **Spargel und die Erbsen vorsichtig untermischen**.

4

Das Risotto auf Tellern **anrichten**, mit den Gemüsechips garnieren und servieren.

GUTEN APPETIT!

Tipp:

Risotto immer feucht halten, bis die komplette Flüssigkeit aufgebraucht ist. Mit rosa gebratenen **Steaks oder Riesengarnelen** als **Edel-Variante** servieren. Nach Wunsch noch mit **frischen Kräutern** garnieren.



TRADITION, DIE MAN SCHMECKT.

DAS MOSELTAL IST EINE DER BEDEUTENDSTEN KULTURLANDSCHAFTEN DER WEINWELT.

Die steilen Weinbergslagen, in denen die **Rieslingreben** ihre Wurzeln tief in den **Schieferboden** treiben, sind **beeindruckend und ihre Namen** weltweit bekannt. Der Weinbau wurde hier, wie auch andernorts in Europa, zunächst **von Mönchen entwickelt**, die das Erbe des antiken Roms im frühen Mittelalter weiterführten. Schließlich benötigten sie den Wein für die **Messfeier**. Doch Wein erfüllte im Mittelalter noch einen ganz anderen Zweck: Zu Zeiten, als **Bargeld** noch **wenig im Umlauf** war, bot er sich **als Zahlungsmittel** an. Zahlreiche Schenkungen und Stiftungen **erweiterten** im Lauf der Jahrhunderte **den kirchlichen Besitz** in den besten Weinbergslagen. So war der **Klerus** stets im Besitz der besten Lagen, woran auch **Revolutionen** und Wirren der Zeit wenig änderten.

Noch heute ist ein bedeutender Weinerzeuger in der Domstadt Trier in Kirchenbesitz. Denn im Jahr **1966 wurden drei historische Weingüter zusammengeführt**, das 1840 gegründete

Bischöfliche Konvikt, das 1773 gegründete Bischöfliche Priesterseminar und das Weingut der Hohen Domkirche aus dem Jahr 1851. So entstanden die Bischöflichen Weingüter, ein **Spitzenbetrieb**, dessen Weinbergsbesitz von **Ayl an der Saar** bis nach **Erden an der Mittelmosel** reicht und der darüber hinaus über Spitzenlagen im **Ruwertal** verfügt.

Ausgebaut werden die Weine im Herzen der **Trierer Altstadt**. In Kellern, deren **Entstehung bis ins 8. Jahrhundert zurückreichen**, stehen fast **30.000 Quadratmeter** an Fläche zur Verfügung, die sowohl für den Weinausbau als auch für die Weinlagerung genutzt werden. Beeindruckend ist der Anblick der **240 historischen Moselfudern**, die **Kellermeister Johannes Becker** noch heute nutzt. Und einen Blick in die **Antike** kann man auch noch wagen: Durch den Keller verlaufen die Reste der **antiken römischen Wasserleitung**, die einst die **Kaiserthermen** von Trier versorgten.

KANDIERTE ZITRONENZESTE





falstaff.com

BISCHÖFLICHE WEINGÜTER TRIER Riesling Mosel QbA 2022

Das Moseltal ist ein Ort, an dem die Rebsorte Riesling beheimatet ist, die in ihren Weinen die saftige Frucht der Traube mit den mineralisch-würzigen Noten des Schiefers zusammenführt; 0,75-L-Flasche (Liter = 9.05)

6.79

↗ APRIKOSE



↘ PFIRSICH

Meeresfrüchte	Fisch	Geflügel
	Mosel, Deutschland	
	Trocken	
	Riesling	
	8-10 °C	

KNUSPRIGES

OFEN- HÄHNCHEN



falstaff.com

HEIMLESE
Rosé Rheinhessen
QbA 2022

Ein saftiger Rosé mit dezenten
Beerenfruchtaromen und einer
feinen Fruchtsüße am Gaumen;
ein Stück Heimat im Glas;
0,75-L-Flasche (Liter = 5.99)

4.49

ZUM
REZEPT



Fingerfood Dessert Geflügel



Rheinhessen,
Deutschland



Feinherb



Cuvée



6–8 °C

ZUTATEN:

Für 4 Personen

1	Gut Bio Bio-Hähnchen ²
1–1 ½ EL	Nice Spice Gewürz My Chick
2	Knoblauchzehen
800 g	kleine Kartoffeln
4 EL	Latzimas Olivenöl
¼ TL	Le Gusto Rosmarin
¾ TL	Le Gusto Gewürzmühle, Sorte Pfeffer bunt
Nach Bedarf	Le Gusto Gewürzmühle, Sorte Meersalz grob
2	Fenchelknollen
400 g	Mini-Rispentomaten
¼ Topf	Gut Bio Bio-Kräutertopf, Sorte Basilikum
200 g	Gut Bio Bio-Gemüse, Sorte Erbsen ³
200 g	Milsani Saure Sahne ¹

¹Aus der Kühlung ²Aus der Frischetruhe

³Aus der Tiefkühlung



ZUBEREITUNG:

1 Den **Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen** und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das **Hähnchen waschen**, trocken tupfen, mit My Chick **würzen** und auf das vorbereitete Backblech legen. Den **Knoblauch abziehen und fein hacken**. Die **Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Knoblauch um das Hähnchen verteilen**. Das **Öl** mit dem **Rosmarin, ¼ TL buntem Pfeffer** und nach Bedarf mit **Salz verrühren**, die **Kartoffeln damit beträufeln**, kurz vermischen und alles im vorgeheizten Backofen **ca. 30 Min. garen**.

2 Den **Fenchel und die Tomaten waschen**, den **Fenchel in feine Streifen schneiden**, mit den **Tomaten um das Hähnchen verteilen**, etwas vermischen und **weitere ca. 30 Min. garen**. Das **Basilikum waschen**, trocken tupfen und die Blättchen **abzupfen**. Die **Erbsen in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Min. garen**, abgießen, etwas abkühlen lassen, mit dem **Basilikum und der sauren Sahne pürieren** und mit ¼ TL buntem Pfeffer und nach Bedarf mit Salz **abschmecken**.

3 Das **Hähnchen portionieren**, mit den **Kartoffeln und dem Gemüse** auf Tellern anrichten und mit dem **Erbsen-Dip servieren**.

GUTEN APPETIT!

Wusstest du schon?

Wer mag, kann das **Hähnchen** vor der Zubereitung auch **in Stücke schneiden** oder **vierteln**. Je nach Saison können auch noch **weitere Gemüse** wie Zucchini, Paprika, etc. kombiniert werden.

EIN WEIN, DER VIEL ZU ERZÄHLEN HAT.

TRADITION UND INNOVATION GEHEN HAND IN HAND.

Dies beweist auch die **Geschichte des Weinguts Rappenhof**. In **Rheinhessen**, einem Anbaugebiet mit einem **Rebenmeer**, das bis zum Horizont zu reichen scheint, befindet sich das bis heute **familiengeführte Weingut Dr. Muth**. Mit großer Geschichte und **Weinbautradition** versehen, zeigt es bereits seit mehr als **400 Jahren** ein **beeindruckendes Weinkönnen**.

Ein Beispiel dafür ist **Karl Hirsch**, der Vertreter der 10. Generation, der als einer der ersten in dieser Region die **Methoden der Biodynamie nach Rudolf Steiner** anwendete und den Weinbau nach dem **Mondkalender** ausrichtete. Sein Nachfolger und Schwiegersohn **Dr. Reinhard Muth** war lange Jahre **Weinbaupräsident** Deutschlands und führte 1971 das Weingut in den VDP. Sein Sohn, **Klaus Muth**, seines Zeichens Jurist, erkannte das **internationale Potenzial** und war der Erste, der die großen Gewächse nach **Fernost verkaufte**. Heute ist **Elisabeth Muth** verantwortlich, die zur **jungen rheinhessischen Winzergeneration** gehört.



Als studierte Architektin sieht sie eine ganze Reihe von Parallelen zwischen der Architektur und dem **Winzerhandwerk**. Ihre beruflichen Erfahrungen, die **Vereinigung aus Kunst, Wissenschaft und Technik**, hat sie auf das Weinmachen übertragen.

Doch sieht sie auch einen großen Unterschied zwischen ihren beiden Berufen: „Der jedoch wichtigste Aspekt im Weinbau spielt in der Architektur nur eine eher untergeordnete Rolle und das macht den wohl größten Unterschied zwischen meinen beiden Professionen aus. Es ist die Natur. Als Winzer sind wir vollkommen abhängig von ihr.“

SO SCHAFFT SIE JEDES JAHR NEUE, INDIVIDUELLE KUNSTWERKE IN FLÜSSIGER FORM.





RAPPENHOF
seit 1604

**JOHANNIS-
 BEERE**

DR. MUTH
Pinot Noir Rosé
Rheinhessen QbA 2022

Der Weinort Alsheim ist bekannt für seine feinen Gewächse; der aus der Rebsorte Pinot Noir gekelterte Rosé präsentiert sich mit feiner Beerenfrucht; 0,75-L-Flasche (Liter = 7.32)

5.49



**ENTDECKE
 AUCH
 UNSEREN
 SORTIMENTS-
 RIESLING
 VON
 DR. MUTH**



HIMBEERE

Fisch Asia-Gerichte Geflügel



Rheinhessen,
 Deutschland



Trocken



Pinot Noir



6-8°C



**SAUER-
 KIRSCH**

Die abgebildeten Früchte zeigen die vielfältigen Aromen unserer Weine.

HAND- WERKS- KUNST

ZUM TRINKEN.

Das Leben im **Gleichschritt** mit den **Jahreszeiten**, die Arbeit in und mit der **Natur** und gleichzeitig **großes Geschick im Keller** zeichnet das **Winzerhandwerk** aus. Ein **Jahresablauf**, der viel mit sich bringt – harte Arbeit im Weinberg und während des Ausbaus der Weine.

In den ersten beiden Monaten des Jahres, in denen die Rebe in ihrer **tiefsten Phase der Winterruhe** ist, beginnt der **Rebschnitt**. Er **beeinflusst** das spätere **Wachstum** und den **Ertrag**. Parallel wird im Keller am Jungwein des davorliegenden Jahrgangs gearbeitet, es werden Weine kuvertiert und erste Füllungen durchgeführt.

Im **März und April** stehen im Weinberg umfassende **Bodenarbeiten** an, **Rebstecklinge** können jetzt **gepflanzt, austreibende Reben angebunden** und **Frostschutzmaßnahmen eingerichtet** werden. Im Keller laufen die **Abfüllungen nun auf Hochtouren**. Im **Frühsommer** stehen dann die **Laubarbeiten** an, überschüssige Triebe werden ausgebrochen.

DIE FEIERTAGE IM
MAI UND DIE ERSTEN
URLAUBSTAGE IM **JUNI**
BRINGEN VERMEHRT
BESUCHER AUF DIE
WEINGÜTER.

Im **Juli** und **August** steht das **Wipfeln** an, der **Sommerschnitt**, bei dem zu lange **Triebe gekürzt** werden.

Der Winzer kann jetzt durch das Ausdünnen **überschüssige Trauben entfernen**, was zu einer **besseren Qualität** der verbleibenden Trauben führt. Ebenso werden **Blätter und Geiztriebe entfernt**, sodass die **Belüftung in der Blattwand** verbessert und **Pilzkrankheiten vorgebeugt** werden kann.

Im **September** und **Oktober** ist es dann soweit – es folgt die **Weinlese**. Die vermutlich **intensivste Zeit des Weinjahres**, denn alles muss schnell gehen.

IM KELLER BLUBBERT
UND ZISCHT ES, DIE
ALKOHOLISCHE GÄRUNG
IST IN VOLLEM GANGE.

Im **November** und **Dezember** werden die Weine dann weiter ausgebaut. **Rotweine kommen eventuell ins kleine Holzfass**, um eine **längere Reifezeit** anzutreten. Die Tage zwischen den Jahren sind erholungsreich ruhig, bevor im Januar die Arbeiten im Weinberg wieder beginnen.

HANDWERK

Rotwein Pfalz 2021

In der Nase überzeugt die Cuvée mit rotfruchtigen Beerennoten und angenehmer Würze; ein dezenter Holzeindruck rundet den Wein ab; 0,75-L-Flasche (Liter= 5.32)

3,99

CRANBERRY



falstaff.com

Rind Pizza, Pasta, Reis



Pfalz, Deutschland



Trocken



Cuvée



16-18°C

HAGEBUTTE





ZUM REZEPT



RINDER-ROULADEN

MIT CHILI-SCHMOR-GURKEN

JULIA LERGENMÜLLER
Tausendfarben Pinot Noir/
Merlot Pfalz QbA 2021

Diese Cuvée aus zwei ganz unterschiedlichen Rebsorten zeigt sich aromatisch, kraftvoll-elegant mit einem vielschichtigen Duft und einem dem Gaumen schmeichelnden Geschmack; 0,75-L-Flasche (Liter = 6.65)

4.99

Wild	Rind	Fondue & Raclette
	Pfalz, Deutschland	
	Trocken	
	Pinot Noir, Merlot	
	16-18°C	



falstaff.com

TAUSENDFARBEN
2021 PINOT NOIR MERLOT PFALZ
Julia Lergenmüller

ZUTATEN:

Für 3 Personen

Küchengarn oder kleine Holzspieße

- 3 Schalotten
- 3 EL **Bellasan** Sonnenblumenöl
- 2 ½ TL **Fair** Brauner Rohrzucker
- 1 ¼ TL **Le Gusto** Gewürzmühle, Pfeffer bunt
- Nach Bedarf** **Le Gusto** Gewürzmühle, Sorte Meersalz grob
- 500 g **Meine Metzgerei** Rinderrouladen²
- 2 ½ TL **Delikato** Senf, Sorte mittelscharf
- ¼ TL **Le Gusto** Rosmarin geschnitten
- 3 Scheiben **Gut Drei Eichen** Genießer Schinken¹, Sorte nach Belieben
- 100 ml Pinot Noir/Merlot oder Traubensaft
- 1–2 TL **Gut Bio** Bio-Brühe, Sorte Klare Brühe mit Rindfleisch
- 250 g Mini-Gurken
- 1 TL **Milsani** Kräuter-Butter¹
- 250 g **Landfreude** Gewaltzte Bandnudeln, Sorte nach Belieben
- 100 g **Milsani** Crème fraîche¹
- ¼–½ TL **Le Gusto** Chili gemahlen
- 1–2 EL **Lemar** Saucenbinder dunkel

¹Aus der Kühlung ²Aus der Frischetruhe

ZUBEREITUNG:

1 Die Schalotten abziehen, in **feine Streifen schneiden** und in 1 EL erhitztem Öl **anbraten**. Mit 1 ½ TL **Zucker bestreuen**, **leicht karamellisieren** und mit ¼ TL buntem Pfeffer und nach Bedarf mit Salz **würzen**. Die **Rinderrouladen waschen**, trocken tupfen, nebeneinanderlegen und mit ½ TL buntem Pfeffer und nach Bedarf mit Salz **würzen**.

2 1 ½ TL **Senf mit dem Rosmarin verrühren**, die **Rouladen damit bestreichen**, mit dem **Schinken** und den **karamellisierten Schalotten belegen, eng aufrollen**, dabei die **Seiten einschlagen** und mit Küchengarn oder kleinen Holzspießen **fixieren**. 2 EL Öl erhitzen, die Rouladen darin von allen Seiten **anbraten**, den **Merlot, ca. 300 ml Wasser und die Brühe zufügen** und **abgedeckt ca. 90 Min. schmoren**.

3 Die **Gurken waschen**, in Scheiben **schneiden**, in der erhitzten Butter andünsten und **5–8 Min. dünsten**. Die **Nudeln** nach Packungsanweisung **zubereiten**. Die **Gurken** mit der **Crème fraîche verfeinern** und mit dem **Chili**, ¼ TL buntem Pfeffer und nach Bedarf mit Salz **abschmecken**.

4 Die **Rouladen aus der Sauce nehmen** und **ggf. bei 80 °C** im vorgeheizten Backofen warmstellen. Die **Sauce mit dem Saucenbinder andicken** und mit 1 TL Senf, 1 TL Zucker, ¼ TL buntem Pfeffer und nach Bedarf mit dem Salz **abschmecken**. Die Rouladen mit der Sauce, den Schmorgurken und den Nudeln auf Tellern anrichten und **servieren**.

GUTEN APPETIT!

Die abgebildeten Früchte zeigen die vielfältigen Aromen unserer Weine.

HANDWERK Rotwein Pfalz 2021

0,75-L-Flasche (Liter = 5.32)
Seite 17

3.99

PFIRSICH

APRIKOSE

KANDIERTE
ZITRONENZESTE

HAGEBUTTE

BISCHÖFLICHE WEINGÜTER TRIER Riesling Mosel QbA 2022

0,75-L-Flasche (Liter = 9.05)
Seite 11

6.79

**HAND
WERK**

2021
ROTWEIN-CUVÉE
TROCKEN
PFALZ

CRANBERRY



Dieses Magazin ist auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt!

03/2023 – ALDI Einkauf SE & Co. oHG, Eckenbergstr. 16, 45307 Essen. Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen sind unter aldi-nord.de unter „Filialen und Öffnungszeiten“ zu finden. Ferner steht unsere kostenlose automatisierte telefonische Hotline unter 0800-723 4870 zur Verfügung. Die in diesem Prospekt abgebildeten Gerichte und Getränke sind Serviervorschläge.



Gutes für alle.

IMMER INFORMIERT BLEIBEN: ENTDECKE JEDE WOCHE NEUE HIGHLIGHTS!

Mo. 06.03. **Gülig von Mo. 06.03. bis Sa. 11.03.**
MIT ALDI KANNST DU'S DIR LEISTEN.

ALDI
Gutes für alle.

Sa. 11.03.

ALDI AKTUELL

DAS GIBT'S **DIESE WOCHE**

Mo. 13.03. **Gülig von Mo. 13.03. bis Sa. 18.03.**
GOURMET-GENUSS ZUM KLEINEN PREIS.

ALDI
Gutes für alle.

Sa. 18.03.

ALDI VORSCHAU

ANGEBOTE FÜR **NÄCHSTE WOCHE**

[ZUM PROSPEKT](#)

[ZUM PROSPEKT](#)

ALDI
Gülig ab 16.03.2023
MIT ALDI KANNST DU'S DIR LEISTEN.

ALDI GARTEN
ALLES FÜR DEINEN GARTEN

AKKUGERÄTE
GARTENMÖBEL

ALDI GARTEN

ALLES FÜR DEINEN GARTEN

[ZUM PROSPEKT](#)

ALDI
TRAUMREISEN
BUCHBAR AB 2.11.2022

ALDI REISEN

NOCH MEHR INSPIRATION
SAISONTHEMEN UND ALDI SERVICES

ALDI REISEN

SAISONTHEMEN UND ALDI SERVICES

[ZUR PROSPEKT-ÜBERSICHT](#)