01 07

Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert

Fleisch – frisch und küchenfertig – immer ein Genuss

Gesundes Genießen:
Frisch und vital – querbeet
S. 08

Geflügel-Rezepte:
Auf einen Sprung nach Italien
S. 26

Schweinefleisch-Rezepte:
Munter Farbe bekennen
S. 40

Inhalt

04 Ein Stück Lebensqualität

12 Auf Sicherheit bauen schafft Vertrauen

22 An die Töpfe, fertig, los!

32 Mit Freude aufgetischt

04

GESUNDES GENIESSEN

06 Fleisch – ein wertvoller Baustein im Ernährungsplan

08 Frisch und vital – querbeet

10 Herrlich exotisch

Liebe Kundin, lieber Kunde,

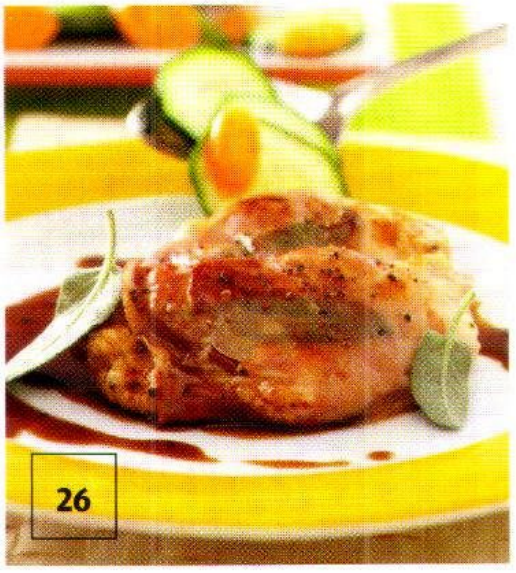
eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist das A und O in unserem Leben. Gerade wenn es um Frischfleischprodukte geht, sollten Sie daher immer auf Nummer sicher gehen. Mit unserem vielseitigen Frischfleisch-Sortiment (im Folgenden mit * gekennzeichnet), das wir ab sofort in allen ALDI SÜD Filialen für Sie bereithalten, bieten wir Ihnen höchste Qualität.

Auf den folgenden Seiten erklären wir Ihnen aber nicht nur unsere Qualitätssicherungs-Systeme. Sie erhalten auch eine Menge nützlicher Tipps und Tricks rund um die richtige Zubereitung und Lagerung. Und natürlich bieten wir Ihnen wieder eine Reihe inspirierender Rezepte an!

Übrigens: Unser Frischfleisch-Sortiment stellen wir für Sie je nach Jahreszeit um. Wir bitten Sie daher um Verständnis, falls durch unser wechselndes Sommer- und Wintersortiment bestimmte Waren nicht immer zur Verfügung stehen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genießen!

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe



QUALITÄT IST UNSER THEMA

Für Ihre Sicherheit legen wir höchste Maßstäbe an. Mit unseren Frischfleisch-Produkten treffen Sie daher immer eine gute Wahl.

14 Täglich frisch: Deutsches Qualitäts-Geflügel

15 QS – Für Sie auf Nummer sicher

17 Unser Rindfleisch: Beste Herkunft für optimale Qualität

18 Qualität am laufenden Band Unser Hackfleisch

20 Eine Krone für den Klassiker

TIPPS, TRICKS UND KÖSTLICHE FRISCHGEFLÜGEL-REZEPTE

24 Die Pflicht vor der Kür: Alles sauber!

26 Auf einen Sprung nach Italien

28 Fruchtig und knusprig

30 Gesund und bunt

FRISCHFLEISCH VON SCHWEIN UND RIND: REZEPTE UND MEHR

34 In der Küche: Alles im Griff!

36 Im Handumdrehen würzig umringt

38 Auf den Punkt

40 Munter Farbe bekennen

42 Da liegt was in der Luft ...

IMPRESSUM Herausgeber: Aldi Einkauf GmbH & Co. oHG, www.aldi-sued.de, wap.aldi.de. Realisation: Lingen Werbung & Design Köln, Opladener Str. 8, D-50679 Köln, E-Mail: info@lingen-koeln.de

Ein Stück Lebensqualität

Seit Millionen von Jahren ist Fleisch ein wesentlicher Bestandteil unserer Ernährung und damit ein Teil unseres Lebens. Natürlich nicht ohne Grund: Fleisch ist ein Lieferant vieler wertvoller Nährstoffe und lebenswichtiger Vitamine. Umso wichtiger, beim Einkauf immer auf beste Qualität zu achten. Mit unserer ALDI SÜD Frischfleisch-Auswahl gehen Sie auf Nummer sicher, denn nur die besten Stücke bestehen unsere strengen Qualitätskontrollen. Und diese Sorgfalt zahlt sich für Sie aus – in Geschmackserlebnissen der besonderen Art. Genießen Sie selbst ...

Fleisch – ein wertvoller Baustein im Ernährungsplan

In unserer Ernährung spielt Fleisch eine herausragende Rolle. Doch was genau Fleisch so wichtig für den Menschen macht, ist meist nicht ganz klar. Im Gegenteil: Einige Vorurteile gegen Fleischverzehr halten sich beständig. Für uns ein willkommener Anlass, die Rolle von Fleisch in der Ernährung für Sie an dieser Stelle ein bisschen genauer unter die Lupe zu nehmen.

FIT MIT VITAMINEN
Im Fleisch enthalten ist auch Vitamin A. Da es das Wachstum positiv beeinflusst, ist Vitamin A vor allem für Kinder wichtig.

HOHER EIWEISSGEHALT

Mageres Fleisch, wie unser Schweinefilet, enthält einen hohen Anteil an tierischem Eiweiß. Und dieses wiederum hat eine hohe „biologische Wertigkeit". Das bedeutet, dass unser Körper dieses Eiweiß fast vollständig in körpereigenes Eiweiß umwandeln kann.

LEBENSNOTWENDIGE VITAMINE

Vitamine sind lebensnotwendige Stoffe, von denen Fleisch eine ganze Reihe enthält: Vitamin A, B und D sogar in vergleichsweise hoher Konzentration. Vitamin B1, das für unsere körperliche und geistige Leistungsfähigkeit wichtig ist, findet sich beispielsweise besonders in Schweinefleisch.

GESUNDES FETT

Entgegen allen Vorurteilen enthält Fleisch vor allem die „gesunden" ungesättigten Fettsäuren. Sie sind unverzichtbar für unseren Stoffwechsel und können vom Körper nicht selbst hergestellt werden. Fett ist außerdem ein wichtiger Geschmacksträger.

EINE FÜLLE VON MINERALSTOFFEN

Magnesium, Kalium, Kalzium und Phosphor, aber auch Spurenelemente, wie Jod, Zink und Eisen, sind im Fleisch enthalten. Ihre Bedeutung: Zink stärkt nicht nur die Immunabwehr, sondern ist auch für unser Wachstum zuständig. Falls dem Körper das für den Stoffwechsel so wichtige Eisen nicht zur Verfügung steht, zeigt sich der Mangel sofort: beispielsweise in Kopfschmerzen und Müdigkeit.

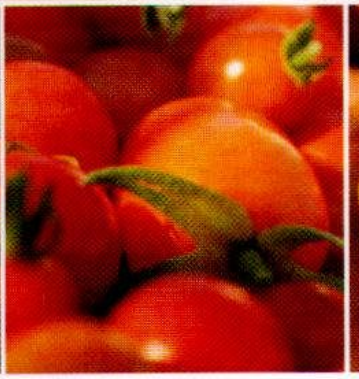
GESUNDE VIELFALT

Mit unserer ALDI SÜD Frischfleisch-Auswahl erhalten Sie eine Fülle von lebenswichtigen Stoffen – ein unverzichtbarer Baustein in Ihrem Ernährungsplan.

LEICHT UND KNACKIG

Gemischte Salate mit gebratenen Putenbruststreifen aus unseren frischen Putenbrust-Filets bieten eine perfekte Kombination aus Mineralstoffen, Vitaminen und Eiweiß.

Frisch und vital – querbeet



***Rinder-Hüftsteaks** **Castello** Natives Olivenöl Extra **Cocktailtomaten** – saisonal erhältlich **Paprika** – saisonal erhältlich
Cucina Aceto Balsamico **Cucina** Parmigiano Reggiano Parmesan

ROSMARIN-STEAKS AUF AROMATISCHEM SALAT

1 IM KRÄUTERBAD

Die Rinder-Hüftsteaks etwas flach klopfen. Die Rosmarinnadeln abzupfen, fein hacken und mit 5 EL Olivenöl vermischen. Die Steaks damit einreiben und ca. 1 Stunde abgedeckt in der Marinade ziehen lassen.

2 BUNT GEMISCHT

Den Rucola verlesen und säubern. Die Cocktailtomaten waschen, größere halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen, dunkelgrünen Lauch entfernen und den Rest in Ringe schneiden. Den Staudensellerie putzen und in Scheiben schneiden. Die Paprika putzen und in Streifen schneiden. Die Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Die Salatzutaten dekorativ auf Tellern anrichten.

3 GENUSS IN SCHEIBEN

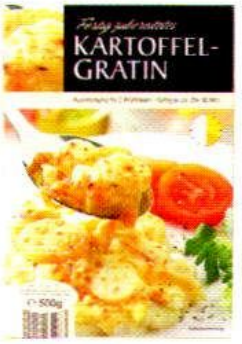
Eine Pfanne stark erhitzen, die Steaks mit dem anhaftenden Rosmarin hineingeben und portionsweise anbraten, wenden und herausnehmen. Die Steaks schräg in dicke Scheiben schneiden, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Salaten anrichten. Die übrig gebliebene Rosmarinmarinade und das restliche Olivenöl zu dem Fleischsaft in die Pfanne geben, Aceto Balsamico mit dem Schneebesen unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Salate träufeln. Mit gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 *Rinder-Hüftsteaks
2 Zweige Rosmarin
9 EL Castello Natives Olivenöl Extra
200 g Rucola
200 g Cocktailtomaten
4 Frühlingszwiebeln
1 Stange Staudensellerie
1 gelbe Paprikaschote
1 Bund Radieschen
Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
6 EL Cucina Aceto Balsamico
60 g frisch gehobelter Cucina Parmigiano Reggiano Parmesan

MARINIERZEIT: 60 Minuten
ZUBEREITUNGSZEIT: 12 Minuten
GARZEIT: 4-6 Minuten
PREIS PRO PERSON: 5,52 €

TIPP: Sehr lecker dazu schmeckt Kartoffel-Gratin.



Herrlich exotisch

***Hähnchenbrust-Filet** **Feinste Qualität** Pfeffer weiß **Le Gusto** Basmati Reis **Le Gusto** Klare Delikate Brühe **Milfina** Schmand **Baden** Grauer Burgunder

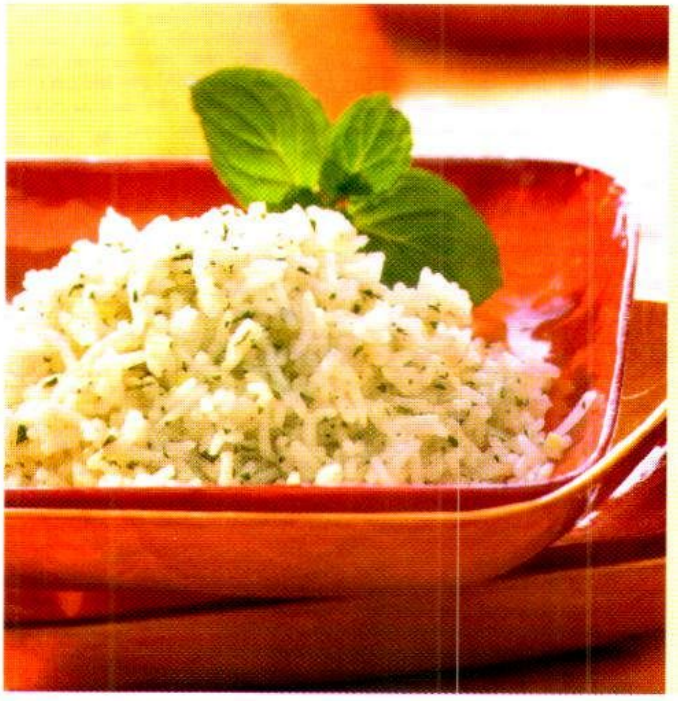
HÄHNCHENBRUST-FILETS MIT MANGOSAUCE

1 FRUCHTIG UND ZART

Die Mangos schälen, entkernen, 4 Scheiben abschneiden und für die Deko zur Seite legen, den Rest grob zerkleinern. Die Hähnchenbrust-Filets mit Salz und Pfeffer würzen.

2 LEICHT GEBRÄUNT

Butter und Raps Vitalöl erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten, dann auf kleiner Flamme einige Minuten garen.
Die Mangostücke mit Zitronensaft, Weißwein, Brühe und Honig pürieren und zum Fleisch geben. Pfanne oder Topf mit einem Deckel verschließen und das Ganze 8-10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Schmand unterrühren, die Mangosauce mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken, mit dem Fleisch portionsweise auf Tellern anrichten und mit Mangoscheiben und -würfeln garniert servieren.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 reife Mangos
800 g *Hähnchenbrust-Filet
Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer weiß
20 g Milfina Deutsche Markenbutter
1-2 EL Raps Vitalöl
Saft von 1 Zitrone
100 ml Baden Grauer Burgunder
500 ml Brühe aus Le Gusto Klare Delikate Brühe
1-2 EL Goldland Bienenhonig
150 g Milfina Schmand

ZUBEREITUNGSZEIT: 8 Minuten
GARZEIT: 20 Minuten
PREIS PRO PERSON: 3,50 €

"Schnell gezaubert ..."

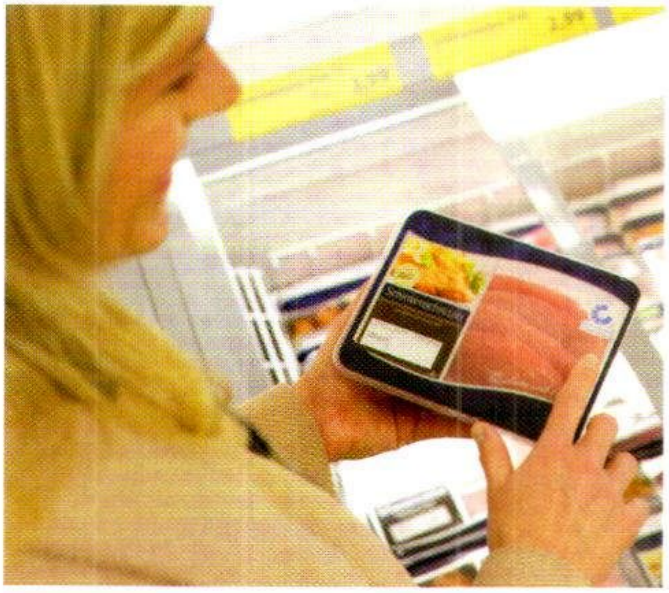
PUTENSTEAKS MIT KRÄUTERREIS UND HOLLANDAISE

400 g Le Gusto Basmati Reis nach Packungsanweisung garen, mit 8 EL gemischten, frisch gehackten Kräutern (je 2 EL pro Kraut), wie Petersilie, Schnittlauch, Dill, Basilikum oder Minze, vermengen. 2-3 EL Milfina Deutsche Markenbutter unterrühren, mit Jodsalz und Feinste Qualität Pfeffer weiß abschmecken. 4 *Putensteaks nach Packungsanweisung braten, mit Kim Gourmet Saucen Hollandaise Sauce und Kräuterreis servieren.

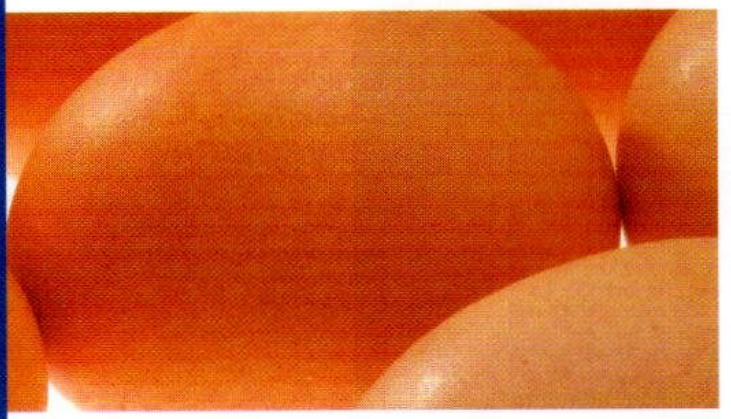
entefrisch

Auf Sicherheit bauen schafft Vertrauen

Besser wissen – statt blind vertrauen. Gerade wenn es um Frischfleisch geht, sollten Sie bestens informiert sein und mit gutem Gewissen genießen. Daher bleibt bei uns keine Frage offen. Schon auf unserer Frischfleisch-Verpackung sorgen wir für Information und Durchblick von A bis Z. Doch damit noch nicht genug. Auf den nächsten Seiten erfahren Sie alles rund um unsere Qualitätssicherung: angefangen mit der Herkunft unseres Geflügels über die Kontrolle jeder einzelnen Produktions-Stufe durch das QS-Prüfsystem bis hin zu dem Punkt, an dem Sie selbst ein Stück dazu beitragen können, dass Fleischgenuss immer ein Hochgefühl ist.



Täglich frisch: Deutsches Qualitäts-Geflügel



„Am Anfang war das Ei" lautet die gängige Meinung. Doch das allein reicht uns nicht. Wir legen höhere Maßstäbe an, denn für uns gilt: Qualitätssicherung setzt schon viel früher ein – und zwar bei den Elterntieren. Herkunftssicherheit, Transparenz und hohe deutsche Qualitätsstandards sind unser A und O für Ihren sicheren Genuss. Schritt für Schritt erfahren Sie hier alles über unser 5-D-Prinzip.

1 ZUM WOHLFÜHLEN: DIE ELTERNTIERE

Alle Elterntiere stammen aus deutschen Zuchtbetrieben und leben – übrigens genau wie die Masttiere – ausschließlich in Bodenhaltung. Zur Eiablage können sich die Hennen in ihre Legenester zurückziehen. Die Eier werden sorgfältig überprüft und nach strengen Kriterien ausgewählt.

2 SICHER AUSGEBRÜTET: GESUNDE KÜKEN

Die Küken schlüpfen in deutschen Brütereien. 21 Tage werden die Hühnereier, 24 Tage die Puteneier hier bei 38 °C „bebrütet". Wenn die Küken ihre Schalen aufpicken, ist ihr Stall schon bestens bei den landwirtschaftlichen Betrieben vorbereitet. Die Küken erreichen diese mit einem Spezial-Lkw.

- D Elterntiere
- D Geburt
- D Aufzucht
- D Futtermühle
- D Schlachtung

VERTRAUEN IST GUT – KONTROLLE IST BESSER

Mit unserer Kennzeichnung 5 x D = 5 x Deutschland garantieren wir Ihnen: Alle Produktions-Stufen – von den Elterntieren und den Brütereien über die landwirtschaftlichen Mastbetriebe und Futtermühlen bis hin zu den fertigen Geflügelprodukten – befinden sich in Deutschland und unterliegen strengen Vorschriften und Gesetzen. Kontrollen durch unabhängige Prüfinstitute gewährleisten Ihnen darüber hinaus die Qualität unserer Geflügelprodukte.

3 AUFZUCHT UNTER WACHSAMEN AUGEN

Die Küken wachsen in deutschen Landwirtschaftsbetrieben in Bodenhaltung und bei Tageslicht auf. Bevor die Küken in den Stall kommen, wird dieser gereinigt, desinfiziert und sauber mit Stroh oder Hobelspänen eingestreut. Zudem wird streng auf die Raumtemperatur geachtet. Diese wird genau auf die Bedürfnisse der Küken und der später heranwachsenden Tiere abgestimmt. Für uns steht die Gesundheit der Tiere an erster Stelle, daher werden sie ständig von erfahrenen Veterinären überprüft. Damit ist eine wirkungsvolle Gesundheitsvorsorge gewährleistet.

4 STÄNDIG ÜBERPRÜFT: BESTES FUTTER

Wir fühlen uns für gutes Futter verantwortlich, denn es ist die Grundlage für gesunde Tiere. Ständige Qualitätskontrollen der Rohstoffe sichern die Qualität des Futters, das in deutschen Futtermühlen hergestellt wird.

5 ZERLEGUNG UND TRANSPORT

Vor der Schlachtung haben die Tiere eine Ruhephase unter optimalen klimatischen Bedingungen. Ein pfleglicher Umgang sorgt für stressfreie Tiere und damit für eine sehr gute Fleischqualität. Ein weiterer wesentlicher qualitätssichernder Schritt für ein einwandfreies Geflügelprodukt ist die Kühlung: Innerhalb kürzester Zeit wird das Geflügel auf 2 °C heruntergekühlt. Die Einhaltung der gesetzlich für Frischfleisch vorgeschriebenen Temperatur garantieren wir bis in unsere Frischfleischtruhen.

QS – FÜR SIE AUF NUMMER SICHER

Das blaue QS-Prüfzeichen auf unseren Frischfleischprodukten steht für geprüfte Qualitätssicherung – und zwar vom Futtertrog bis zum Kühlregal. In Ihrer ALDI SÜD Filiale finden Sie es auf unseren Schweinefleisch-Artikeln genauso wie auf Hähnchen- oder Putenfleisch. Das QS-Prüfzeichen ist ein Zeichen, dem Sie vertrauen können.

QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel

QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel

WIR HABEN DEN DURCHBLICK – STUFE FÜR STUFE

Die Produktion und Vermarktung von Frischfleisch ist ein Prozess, der über viele Stufen geht und an dem darüber hinaus auch viele Betriebe, wie Bauernhöfe, Fleisch verarbeitende Betriebe und natürlich auch wir von ALDI, beteiligt sind.

Durch QS werden Richtlinien festgelegt, die alle beteiligten Betriebe binden. Auf allen Stufen werden die Informationen festgehalten und sind jederzeit abrufbar.

Um nur die drei wichtigsten Qualitätschecks zu nennen, heißt das ganz konkret:

- Strenge Futtermittel- und Hygienekontrollen
- Nachweis regelmäßiger Gesundheitschecks der Tiere durch den Tierarzt
- Die genaue Einhaltung der Kühlkette vom Transport bis zum Kühlregal

STATT DOPPELTEM BODEN: 3-FACH GESICHERT

Unser Ziel ist ein zufriedener Kunde. Auf diesem Weg hat Ihr sicherer Fleischgenuss für uns höchste Priorität. Daher gilt die 3-fach Kontrolle:

- Alle beteiligten Betriebe führen ständig Eigenkontrollen durch.
- Sie müssen sich darüber hinaus regelmäßig von unabhängigen Instituten auf die QS-Kriterien prüfen lassen. Auch wir von ALDI SÜD stellen uns zudem unangemeldeten Kontrollen.
- Und: Selbst die Arbeit der Prüfinstitute ist wiederum einer Kontrolle unterworfen.

MEHR WISSEN – MEHR SICHERHEIT

Sichere Verpackung: Unsere stabile Frischfleisch-Verpackung steht für Haltbarkeit und Frische. Durch die spezielle Versiegelung ist ein Umverpacken der Ware ausgeschlossen. Auf der Verpackung finden Sie alle wichtigen Informationen wie Mindesthaltbarkeitsdatum, Herkunft und Informationen zur Lagerung.

Optimale Haltbarkeit: Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem das Produkt unter den gegebenen Aufbewahrungsbedingungen haltbar ist. Da es kein Ver-

fallsdatum ist, ist die Ware nach Ablauf des MHD nicht automatisch verdorben. Doch grundsätzlich gilt: Je früher das gekaufte Fleisch verzehrt wird, desto besser.

Das Verbrauchsdatum: Anstelle des MHD wird bei leicht verderblichen Lebensmitteln – beispielsweise Hackfleisch – ein Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis ...") angegeben. Nach Ablauf dieses Datums dürfen die so gekennzeichneten Lebensmittel nicht mehr verkauft werden.

Die Kühltasche: Aus der Frischfleischtheke direkt in die Kühltasche – das ist der beste Weg, um die Unterbrechung der Kühlkette auch während des Einkaufs möglichst gering zu halten.

Unser Rindfleisch: Beste Herkunft für optimale Qualität

ÜBER KURZ ODER LANG

Für unsere Rindfleischartikel verwenden wir nur ausgesuchtes Fleisch aus Deutschland und Südamerika. Das hat natürlich seinen Grund: Das deutsche Rindfleisch eignet sich sehr gut zum Braten und Schmoren, während die südamerikanischen Rinderteilstücke ideal für die Kurzbratartikel, wie saftig-zarte Hüft- und Rumpsteaks, sind.

AUF BESTEN WEGEN ZU IHNEN

Unsere deutschen Rindfleischprodukte stammen von bäuerlichen Familienbetrieben, die ihre Tiere im Stall auf überwiegend eigener Futtergrundlage halten. Unsere Produkte aus dem Südamerika-Sortiment stammen von frei laufenden Rindern aus Weidehaltung. Die Tiere werden ganzjährig auf den Weiden gehalten und ernähren sich in natürlichem Aufwuchs. In speziellen Reifepackungen wird das Fleisch per Schiff nach Europa transportiert. Während dieser ca. 5-wöchigen Reise erhält das Fleisch bei kontrollierten 0 – 1 °C seine optimale Reifung. Wir erkennen sie später an der Zartheit und dem typischen Fleischaroma.

Von ausgebildeten Fachkräften und nach guter Handwerkstradition unter Anwendung modernster Schnitt- und Verpackungstechnik erfolgt schließlich der portionsgerechte Fleischzuschnitt in Deutschland. Und da unsere Gedanken ständig um Ihre Wünsche kreisen, bereiten wir Ihnen unsere Rindfleischprodukte bereits küchenfertig vor. Das erspart Ihnen aufwendiges Salzen und Würzen – und sorgt für besten Fleischgenuss.

Qualität am laufenden Band

UNSER HACKFLEISCH

Unser *Hackfleisch gemischt – ein echtes Allround-Talent. Gebraten nicht nur als Grundlage für herzhafte Saucen oder Füllungen ideal.

Für die Zubereitung von beliebten Snacks, wie Hamburgern, ist *Rinder-Hackfleisch zu empfehlen.

EIN KLASSIKER IN DEN KÜCHEN DER WELT

Hackfleisch ist so beliebt und vielseitig verwendbar wie kaum ein anderes Frischfleischprodukt. Ob Frikadelle, die berühmte Sauce Bolognese oder der traditionelle Hackbraten: Hackfleisch ist ein elementarer Bestandteil unserer Lieblingsgerichte. Wenn in der Küche mit Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen, beispielsweise frischer Bratwurst, gekocht wird, sollte man aber auch wissen, dass diese Produkte zu den so genannten leicht verderblichen Lebensmitteln zählen. Sie sind die empfindlichsten Artikel im Frischfleischsortiment. Daher durchlaufen sie auch höchste Qualitätskontrollen.

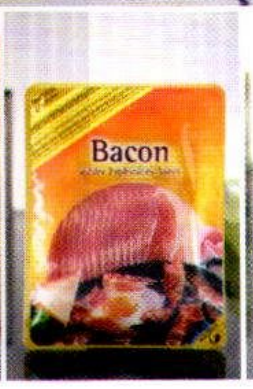
Bei unserer Hackfleischproduktion werden nur ausgesucht frische Fleischrohstoffe verwendet. Die Herstellung erfolgt in speziell zugelassenen Hackfleischbetrieben. Während der Herstellung liegt ein Hauptaugenmerk auf Frische und Temperatur. Die zugelassene Temperatur wird zu keinem Zeitpunkt überschritten – sie bleibt immer konstant bei maximal + 2 °C. Mit der kontrollierten Kühlkette bis in unsere Frischfleischtruhe garantieren wir Ihnen optimale Frische und Haltbarkeit. Doch ab dem Moment, in dem Sie das Hackfleisch in Ihren Einkaufswagen legen, werden Sie selbst Teil der Qualitätssicherung: Um die Kühlkette auch während des Transports und auf dem möglichst kurzen Weg nach Hause nicht zu unterbrechen, verwenden Sie daher am besten unsere Kühltaschen. Als Alternative können Sie das Frischfleisch aber auch zusammen mit anderen Kühl- oder Tiefkühlprodukten transportieren, um die Kältereserve auszunutzen. Trotz aller Sicherheits- und Vorbeugemaßnahmen bleibt Hackfleisch allerdings ein naturbelassenes Produkt. Für alle Hackfleischerzeugnisse gilt, dass sie vor dem Verzehr immer gut durcherhitzt und nicht roh verzehrt werden sollten.

KÜHLSCHRANK ODER GEFRIERFACH

Zu Hause angekommen, sollte das Hackfleisch sofort in den Kühlschrank gelegt und dort an der kältesten Stelle, oberhalb des Gemüsefachs, gelagert werden. Als Alternative bietet sich an, das Hackfleisch bei mindestens -18 °C einzufrieren. Dafür entnehmen Sie bitte das Frischfleisch aus der Produktverpackung und frieren Sie es am besten in einem Gefrierbeutel ein. Hier gilt die Regel: möglichst schnell tiefkühlen und möglichst langsam auftauen.

www.aldi-sued.de

Eine Krone für den Klassiker



***Hackfleisch** gemischt **Milfina** H-Vollmilch **Karotten** – saisonal erhältlich **Feinste Qualität** Paprika süß
Bacon milder Frühstücks-Speck **Jodsalz**

SAFTIGER HACKBRATEN MIT PARMESAN-KRONE

1 DIE RICHTIGE MISCHUNG

Kartoffeln zerstampfen, mit 100 ml Milch und 2 EL Butter mischen, Parmesan und Eigelb unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Baguette-Brötchen klein schneiden und in der restlichen Milch einweichen.

2 DAS BESTE GEMÜSE

Karotten, Lauch und Knoblauch putzen und fein würfeln. Petersilie waschen und grob hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Restliche Butter erhitzen, Lauch, Knoblauch und Karotten ca. 12 Minuten darin garen, salzen, abkühlen lassen. Anschließend Hackfleisch, eingeweichte Brötchen, Eier, Petersilie, 3 EL Senf und Paprikapulver dazugeben, gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 DIE PERFEKTE FORM

Eine Auflaufform (20 x 30 cm) mit Bacon auslegen, Hackmasse darauf geben, überstehende Baconscheiben darüberklappen und andrücken. Zwiebelwürfel dazustreuen. Im auf 210 °C vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen, ca. 100 ml Wasser angießen, Backofen auf 190 °C schalten und weitere 40 Minuten garen. Dann restliches Wasser dazugießen, Kartoffelmasse auf dem Hackbraten verteilen, Backofen auf 220 °C stellen, Grillfunktion einschalten und ca. 10 Minuten goldbraun gratinieren. Hackbraten herausnehmen, warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, etwas einköcheln lassen, Sahne und restlichen Senf unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Mixstab schaumig aufschlagen und mit dem Hackbraten dekorativ auf Tellern anrichten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g gekochte Kartoffeln
300 ml warme Milfina H-Vollmilch
6 EL Milfina Deutsche Markenbutter
60 g frisch geriebener Cucina Parmigiano Reggiano Parmesan
2 Bio-Eigelb
Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
Feinste Qualität Muskat
2 altbackene Baguette-Brötchen
3 Karotten
1 Stange Lauch
1 Zehe Knoblauch
1/2 Topf glatte Petersilie
1 Zwiebel
500 g *Hackfleisch gemischt
2 Bio-Eier
3-4 EL Kim Delikatess Senf, mittelscharf
3 Prisen Feinste Qualität Paprika süß
100 g Bacon milder Frühstücks-Speck
200 ml Wasser
100 g Milfina Schlagsahne

ZUBEREITUNGSZEIT: 36 Minuten
GARZEIT: 94 Minuten
PREIS PRO PERSON: 4,63 €

GESUNDES GRÜN
Für einen besonderen farblichen und geschmacklichen Akzent sorgt unsere Grüne Gemüsemischung.

Februar

An die Töpfe, fertig, los!

Wer kennt das nicht? Vom Einkauf zurück, überfällt uns beim Blick in die Tüte mit all den Köstlichkeiten ein kleiner Heißhunger. Also schnell in die Küche und an die Töpfe und Pfannen! Denn ganz gleich, ob Sie lieber klassisch-traditionell kochen oder gerne neue Kreationen ausprobieren, mit unserem Frischfleisch im Gepäck sind Ihren Wünschen keine Grenzen gesetzt. Und wenn Sie nach Anregungen suchen, finden Sie auf den folgenden Seiten köstliche Geflügel-Frischfleisch-Rezeptideen zum Verwöhnen. Doch bevor es richtig losgeht, gibt's vorab noch ein paar nützliche Tipps zur Küchenpraxis.

Die Pflicht vor der Kür:
Alles sauber!

Gerade beim Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln steht Hygiene an allererster Stelle. Doch obwohl das Umsetzen der folgenden Hinweise selbstverständlich zu den leichtesten Übungen zählt, werden sie häufig nicht ernst genug genommen. Fest steht: Auch das Einhalten von Hygiene-Regeln im Umgang mit Fleisch ist ein Teil der Qualitätssicherung – und dieser liegt zu Hause in Ihren Händen.

- Waschen Sie vor der Zubereitung und zwischen den einzelnen Arbeitsschritten gründlich Ihre Hände.
- Auf Schmuck, der mit Lebensmitteln in Berührung kommen könnte, sollten Sie verzichten.
- Arbeitsflächen und Küchenutensilien, wie Schneidebretter und Messer, gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Spüllappen sollten häufig gewechselt und Hand- und Küchentücher am besten bei hoher Temperatur gewaschen werden.
- Zerkratzte Schneidebretter sollten Sie ersetzen: In den Rillen können sich Keime gut vermehren.
- Nach dem Öffnen das Fleisch der Verpackung direkt entnehmen und diese sofort entsorgen.
- Garen Sie Geflügel und Hackfleisch immer vollständig durch und verzehren Sie fertig gegarte Hackfleisch-Gerichte sofort.

Gut zu wissen:

Treten am Fleisch nach der Packungsentnahme aus der Frischfleischtruhe Verfärbungen auf, muss das noch keine Qualitätsminderung darstellen. Der Grund dafür liegt darin: Fleischteile, die direkt mit dem Schalenrand oder der Oberfolie in Berührung kommen, werden weniger mit dem in der Verpackung enthaltenen Sauerstoff versorgt. Das Fleisch ist dennoch frisch und einwandfrei. Kurze Zeit nach dem Auspacken der Ware erhält das Fleisch seine natürliche Farbe zurück.

FÜR HERZHAFTEN GENUSS – UNSER *RINDER-GULASCH

Frischfleisch sollte im Kühlschrank immer an der kühlsten Stelle gelagert werden.

DAS 1 X 1 DER LAGERUNG

Was viele nicht wissen: Im Kühlschrank herrschen keine einheitlichen Temperaturen. In den oberen Fächern ist es wärmer als unten. Frischfleisch ist am besten in der unteren Ebene, oberhalb des Gemüsefachs – also an der kühlsten Stelle – aufgehoben. Deutlich am wärmsten ist es in der Kühlschrank-Tür. Zur Sicherheit kann die Kühlschranktemperatur durch ein Thermometer überprüft und die Einstellung im Anschluss korrigiert werden.

Der Kühlschrank sollte wöchentlich aufgeräumt und alle darin gelagerten Nahrungsmittel auf ihre Haltbarkeit überprüft werden.

TIPP: Besonders an Tagen, an denen der Kühlschrank sehr häufig geöffnet wird, die richtige Temperatur-Einstellung im Auge behalten.

Auf einen Sprung nach Italien

***Putenbrust-Filet** **Prosciutto Italiano** **Cucina** Aceto Balsamico **Apfelsinen** – saisonal erhältlich
Steam express Italienische Gemüsemischung

PUTEN-SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

1 SCHÖN ZUSAMMENGEPACKT

Das Putenbrust-Filet mit einem scharfen Messer in 12 dünne Schnitzelchen schneiden. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Prosciutto Italiano und einem Salbeiblatt belegen und mit Zahnstochern fixieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 1 Minute braten. Mit Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

2 AUF WÄRME EINGESTELLT

Den Bratensatz mit Aceto Balsamico und Orangensaft ablöschen und etwas einköcheln lassen. Die Saltimbocca wieder in die Pfanne geben und ca. 1 Minute in der Balsamico-Orangen-Sauce schmoren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Saltimbocca portionsweise auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

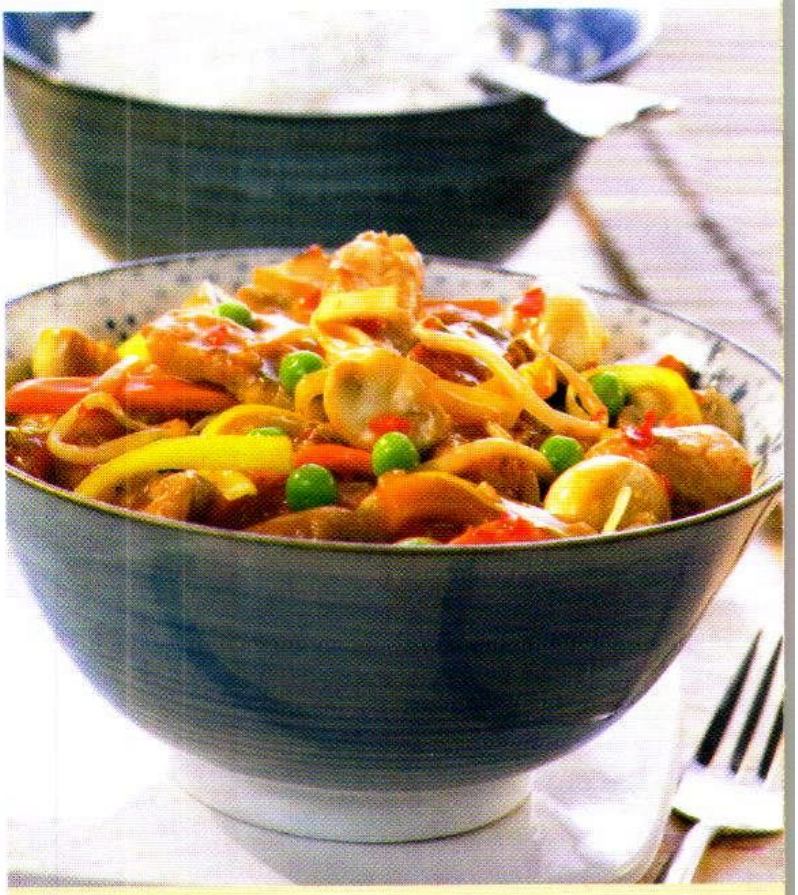
450 g *Putenbrust-Filet
12 Scheiben Prosciutto Italiano
12 Salbeiblätter
3 EL Milfina Deutsche Markenbutter
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
3 EL Cucina Aceto Balsamico
Saft von 2-3 Orangen
Jodsalz

ZUBEREITUNGSZEIT: 13 Minuten

GARZEIT: 8 Minuten

PREIS PRO PERSON: 2,60 €

TIPP: Gesunder Genuss – die Italienische Gemüsemischung ist dazu einfach lecker.



KNACKIGE VARIANTE: ASIEN LÄSST GRÜSSEN

ASIATISCHES PUTENGESCHNETZELTES

400-500 g *Putenschnitzel klein schneiden, mit Jodsalz und Feinste Qualität Pfeffer schwarz würzen und in Cantinelle Natives Olivenöl Extra braten. In der Zwischenzeit ein Paket Gartenkrone Asiatisches Pfannengemüse nach Packungsanweisung garen, Fleisch untermischen, aufkochen, abschmecken und servieren.

Fruchtig
und knusprig

***Hähnchen-Schenkel** **Cantinelle** Natives Olivenöl Extra **Kim** Wein-Branntwein-Essig **Ciabatta** mit Kräutern
Mühlengold Speise-Stärke **Bourgogne** Chardonnay

HÄHNCHEN A LA PROVENCE

1 BRATEN UND ABLÖSCHEN

Die Weintrauben säubern und halbieren. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Hähnchen-Schenkel mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Schenkel darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit der Brühe ablöschen, Zwiebeln, Thymian und Essig unterheben und den Topf mit einem Deckel verschließen. Das Ganze auf mittlerer Flamme ca. 45 Minuten garen, anschließend die Hähnchen-Schenkel herausnehmen.

2 MIT WEIN UND TRAUBE

Den Sud mit Wein auffüllen und die Sauce um die Hälfte einreduzieren lassen. Den Senf unterrühren und die Weintrauben dazugeben, 2 Minuten köcheln lassen. Die eiskalte Butter unterrühren, damit die Sauce sämig wird. Sollte sie noch zu flüssig sein, etwas Speise-Stärke mit Wasser anrühren, unterheben und kurz aufkochen. Die Sauce nach Geschmack mit Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Hähnchen-Schenkel darin nochmals erwärmen und sofort servieren.

ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN:

400 g kernlose grüne Weintrauben
2 Zwiebeln
1,1 kg *Hähnchen-Schenkel
Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
4 EL Cantinelle Natives Olivenöl Extra
500 ml Brühe aus Le Gusto Klare Delikate Brühe
3 EL frisch gehackter Thymian
2 EL Kim Wein-Branntwein-Essig
200 ml Bourgogne Chardonnay
1 TL Kim Delikatess Senf, mittelscharf
4 EL eiskalte Milfina Deutsche Markenbutter
Mühlengold Speise-Stärke
Milfina Schlagsahne

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten
GARZEIT: 55 Minuten
PREIS PRO PERSON: 3,42 €

TIPP: Dazu passen Reis und frisch aufgebackenes Ciabatta mit Kräutern oder mit Oliven.

DIE EXPRESS-VARIANTE

PUTENBRUST-FILETS MIT GEMÜSE UND RÖSTI ECKEN

Für 4 Personen 500 g *Putenbrust-Filet in Scheiben schneiden. In etwas Cantinelle Natives Olivenöl Extra braten, mit Jodsalz, Feinste Qualität Paprika süß und Feinste Qualität Pfeffer schwarz würzen. Steam express Zarte Mischung und 1 Paket Kim Gourmet Saucen Pfeffer-Sahne Sauce nach Packungsanweisung zubereiten. Dazu beliebig viele Knusper Rösti Ecken nach Packungsanweisung zubereiten, mit Filets, Pfeffer-Sahne Sauce und Gemüse servieren.

Gesund und bunt

***Putenschnitzel** **Jodsalz** **Feinste Qualität** Pfeffer schwarz **Petersilie frisch** – saisonal erhältlich **Paprika** – saisonal erhältlich
Cucina frische Tagliatelle

PUTENSCHNITZEL-GRATIN AUS DEM OFEN

1 FEIN SCHNEIDEN

Die Schnitzel quer halbieren, mit Salz (wenig verwenden, der Katenschinken ist salzig) und Pfeffer würzen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen und die Blätter fein hacken. Die Paprikaschote putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Schmand glatt rühren, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Paprika und Katenschinken unterheben.

2 GLEICH VERTEILEN

Die Schmandmasse mit Pfeffer abschmecken, auf den Schnitzeln verteilen und das Ganze im auf 200 °C vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Minuten backen. Während des Garens bildet sich in der Form Flüssigkeit, das Gericht ist fertig, wenn sie zum größten Teil verdunstet ist. Das Schnitzel-Gratin anschließend portionsweise auf Tellern anrichten und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500 g *Putenschnitzel
Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Topf glatte Petersilie
1 rote Paprikaschote
250 g Milfina Schmand
125 g Herzhafter Katenschinken gewürfelt

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten
GARZEIT: 50-60 Minuten
PREIS PRO PERSON: 2,05 €

DIE KREATIV-VARIANTE

HÄHNCHENSPIESSE MIT ZAZIKI

Für 4 Personen 600 g *Hähnchenbrust-Filet in Würfel schneiden und abwechselnd mit Zucchinischeiben, Cocktailtomaten, Auberginenwürfeln sowie gelben Paprikawürfeln auf Spieße stecken. Mit Jodsalz, Feinste Qualität Pfeffer schwarz, Feinste Qualität Paprika süß und Oregano würzen. In etwas Castello Natives Olivenöl Extra von allen Seiten braten und mit Zaziki, Salatcup Feta-Käse & Oliven und Dressing servieren.

Mit Freude aufgetischt

Qualität zahlt sich aus – spätestens wenn beim Essen die Augen vor Freude strahlen. Nicht nur mit unseren saftig-zarten Rinder-Rumpsteaks treffen Sie immer eine gute Wahl und sorgen für höchsten Genuss. Unser ALDI SÜD Frischfleisch-Sortiment bietet Ihnen noch viele weitere beliebte Qualitätsprodukte von Schwein und Rind – genau abgestimmt auf Ihre Wünsche. Und damit Sie zu Hause garantiert punkten, finden Sie auf den folgenden Seiten Tipps und Tricks zur Zubereitung, viele spannende Rezeptideen und zum Abschluss schon mal einen kleinen Ausblick auf die nahende Grillsaison.

In der Küche:
Alles im Griff!

Eigentlich scheint alles so einfach, doch auch beim Braten von Fleisch gibt es einiges zu beachten. Wer hier das richtige Händchen hat, ist klar im Vorteil und wird später durch unvergleichlichen Geschmack belohnt.

Geflügel:
Geflügel kurz anbraten und dann bei mittlerer Temperatur in Pfanne oder Backofen fertig garen. Geflügelfleisch sollte niemals roh oder rosa, sondern immer nur durchgegart oder -gebraten verzehrt werden.

DER RICHTIGE SCHNITT
Damit Fleisch, das klein geschnitten wird, zart und saftig bleibt, sollte es, wie diese *Minutensteaks, stets quer zur Faser geschnitten werden.

Schweinefleisch:
Damit Schweinefleisch innen zart und saftig bleibt, braten Sie es bei hoher Temperatur von beiden Seiten kurz an. Auf diese Weise schließen sich die Poren. Außen bildet sich eine knusprige Kruste. Am besten garen Sie das Fleisch danach bei 150 °C im vorgeheizten Backofen fertig. Schweinefleisch sollte eine Kerntemperatur von 75-80 °C haben.

Rindfleisch:
Rindfleisch wird ebenfalls scharf angebraten und dann nach Wunsch fertig gegart. Für unsere besonders zarten und saftigen Rinder-Rumpsteaks und -Hüftsteaks gibt es mehrere Zubereitungsarten.

Blutig – Steaks in der Pfanne auf einer Seite ca. 2 Minuten anbraten. Sobald auf der Fleischoberfläche Bluttröpfchen austreten, Steaks wenden und weitere 2 Minuten braten. Wenn das Fleisch eine braune Kruste hat und sich auf Druck in der Mitte elastisch anfühlt (Finger- oder Gabeldruck), ist es fertig.

Rosa/Medium – Steaks in der Pfanne auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten, danach bei mittlerer Temperatur unter Wenden ca. 6 Minuten braten, bis man durch Druck auf das Fleisch (Finger- oder Gabeldruck) Widerstand spürt.

Durchgebraten – Steaks in der Pfanne auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten, dann bei mittlerer Temperatur unter Wenden 8–10 Minuten garen. Fühlt sich das Fleisch auf Druck (Finger- oder Gabeldruck) fest an, ist es fertig.

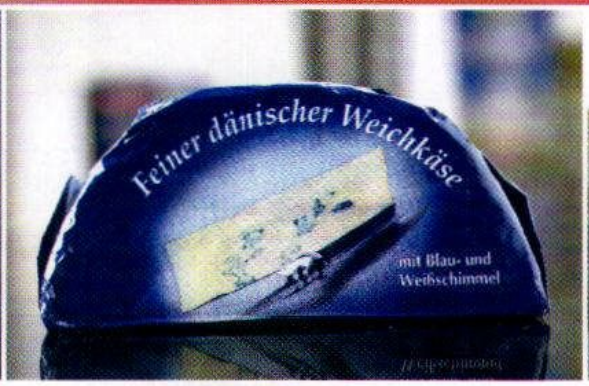
Noch zarter wird das Fleisch, wenn es nach dem scharfen Anbraten in der Pfanne im Backofen fertig gegart wird. Steaks – auf Wunsch mit Senf, Kräutern oder Pfeffer gewürzt – beidseitig auf höchster Stufe ca. 1 Minute in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend nach Geschmack salzen und in Alufolie gewickelt im auf 150 °C vorgeheizten Backofen 5-6 Minuten (blutig), 8-10 Minuten (rosa/medium) bzw. 16-18 Minuten (durch) ruhen lassen. Sofort servieren.

Die Kraft des Aromas:

Kräuter, wie Knoblauch, Thymian und Rosmarin, sollten bei den Rinder-Rumpsteaks und Rinder-Hüftsteaks erst nach dem Anbraten verwendet werden, wenn sich die Poren geschlossen haben. Die Kräuter und Gewürze bieten ein leichtes mediterranes Aroma.

Für die besonders feine Note fügen Sie bei reduzierter Hitze ein kleines Stück Butter hinzu. Zarte Kräuter, wie Basilikum und Schnittlauch, entfalten ihr Aroma am besten, wenn sie über das frisch gebratene Fleisch gestreut werden.

Im Handumdrehen würzig umringt



***Minutensteaks** **Feiner dänischer Weichkäse** **Jodsalz** **Lauch** – saisonal erhältlich

SCHWEINESTEAKS MIT BLAUSCHIMMEL-KÄSESAUCE

1 PUTZEN UND SCHNEIDEN

Von dem Blauschimmelkäse die Rinde entfernen. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Sahne erhitzen, den Blauschimmelkäse hineinbröckeln und darin schmelzen. Die Butter unterrühren, aufkochen lassen und so viel Milch hinzufügen, bis die Sauce die richtige Konsistenz hat. Mit Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken und bis zum Servieren auf kleinster Flamme erhitzen, nicht mehr kochen.

2 WÜRZEN UND BRATEN

Die Minutensteaks mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Minutensteaks auf beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Anschließend auf Tellern anrichten, mit Lauchringen bestreuen und mit der Blauschimmelkäsesauce überziehen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

300 g Feiner dänischer Weichkäse
1/2 Stange Lauch
200 g Milfina Schlagsahne
3 EL Milfina Deutsche Markenbutter
125 ml Milfina H-Vollmilch
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
1-2 Prisen Raffinade-Zucker
Feinste Qualität Muskat
4 *Minutensteaks
Jodsalz
2-3 EL Raps Vitalöl

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 Minute
GARZEIT: 19 Minuten
PREIS PRO PERSON: 1,64 €

EIN STARKES STÜCK: VARIANTE RUSTIKAL

SCHWEINEKOTELETTS MIT ZWIEBELRINGEN

4 *Schweinekoteletts mit Jodsalz und Feinste Qualität Pfeffer schwarz würzen. Etwas Castello Natives Olivenöl Extra in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin von beiden Seiten braten. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen und in Alufolie warm halten. 6 Zwiebeln in Ringe schneiden, in dem Kotelett-Bratensatz goldgelb schwitzen, evtl. Olivenöl dazugeben. Mit frischen Kräutern, wie Salbei oder Petersilie, verfeinern, mit 5-6 EL Weißwein ablöschen, würzen und zu den *Schweinekoteletts servieren.

Auf den Punkt

***Rinder-Rumpsteaks** **Knoblauch frisch** – saisonal erhältlich **Jodsalz** **Cucina** Aceto Balsamico **Happy Harvest** Tomatenmark **Cabernet Sauvignon** Pinotage

RUMPSTEAKS MIT BALSAMICOSAUCE

1 BRATEN UND RUHEN

Die Rumpsteaks mit Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Raps Vitalöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin bei starker Hitze auf jeder Seite 2 Minuten braten. Vom Herd nehmen und 3 Minuten ruhen lassen. Die Pfanne anschließend wieder auf den Herd setzen und die Steaks unter mehrmaligem Wenden je nach Wunsch noch 2 (blutig), 4 (medium) oder 8 (durch) Minuten braten.

2 AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN

Die Steaks nach Geschmack salzen, herausnehmen und in Alufolie warm halten. Den Bratensud mit Rotwein ablöschen und mit Brühe und Aceto Balsamico auffüllen und erhitzen. Den Bratensatz loskochen, Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver einrühren. 2 Minuten köcheln lassen, abschmecken und zu den Rumpsteaks servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 *Rinder-Rumpsteaks
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
2 Zehen Knoblauch
3-4 EL Raps Vitalöl
Jodsalz
200 ml Cabernet Sauvignon Pinotage
100 ml Brühe aus Le Gusto Klare Delikate Brühe
6 EL Cucina Aceto Balsamico
1 EL Happy Harvest Tomatenmark
1 Msp. Feinste Qualität Paprika scharf

ZUBEREITUNGSZEIT: 8 Minuten

GARZEIT: 12-18 Minuten

PREIS PRO PERSON: 4,88 €

DAS GANZE MENÜ – EINE RUNDE SACHE

STEAKS MIT BEARNAISE SAUCE, BRATKARTOFFELN UND SALAT

1-2 Salatcups Tomaten, Karotten & Mais mit Joghurt-Dressing auf Salattellern anrichten. Die Bratkartoffeln nach Packungsanweisung goldbraun braten. Die Steaks in etwas Cantinelle Natives Olivenöl Extra braten, nach Geschmack mit Jodsalz und Feinste Qualität Pfeffer schwarz würzen. Kim Gourmet Saucen Béarnaise Sauce nach Packungsanweisung zubereiten. Die Steaks mit Bratkartoffeln und Béarnaise Sauce auf Tellern anrichten und den Salat dazu servieren.

Munter Farbe bekennen

***Schweinefilet** **Sweet Valley** Trockenpflaumen **Sonnenstrahl** Qualitäts-Weizenmehl **Raps Vitalöl**
Grandessa Schwarzer Johannisbeer-Fruchtaufstrich **Gourmet** Bandnudeln gewalzt **Burlwood** Sauvignon Blanc

KALIFORNISCHE SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

1 DIE BESONDERE NOTE

Die Trockenpflaumen 2 Stunden im Wein einweichen. Anschließend auf einem Sieb abgießen und den Wein dabei auffangen, Pflaumen und Wein beiseite stellen. Das Schweinefilet in 4 cm dicke Medaillons schneiden, diese mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin auf jeder Seite 3 Minuten braten.

2 FÜR DIE FRUCHTIGE SAUCE

Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und den Bratensud mit dem aufgefangenen Wein ablöschen. Bei höchster Temperatur fast komplett einreduzieren lassen, dann mit der Brühe auffüllen. Aufkochen und die Medaillons wieder hinzufügen. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und das Fleisch 12-14 Minuten bei niedriger Temperatur weich garen. Danach die Medaillons herausnehmen und in Alufolie warm halten. Die Sahne in die Pfanne geben, erhitzen und den Bratensatz loskochen. Die Sauce unter Rühren bis zum gewünschten Sämigkeitsgrad einreduzieren lassen. Den Fruchtaufstrich unterrühren, die Pflaumen dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons portionsweise dekorativ mit der Pflaumensauce anrichten und servieren.

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

200 g Sweet Valley Trockenpflaumen
100 ml Burlwood Sauvignon Blanc
500 g *Schweinefilet
Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
etwas Sonnenstrahl Qualitäts-Weizenmehl
2 EL Milfina Deutsche Markenbutter
1 EL Raps Vitalöl
ca. 200 ml Brühe aus
Le Gusto Klare Delikate Brühe
ca. 100 g Milfina Schlagsahne
1 EL Grandessa Schwarzer Johannisbeer-Fruchtaufstrich

MARINIERZEIT: 120 Minuten
ZUBEREITUNGSZEIT: 4 Minuten
GARZEIT: 26 Minuten
PREIS PRO PERSON: 3,65 €
TIPP: Dazu Gourmet Bandnudeln gewalzt servieren.

KINDERLEICHT FÜR GROSS UND KLEIN

BRATWURST MIT KÖSTLICHEN BEILAGEN

Einige *Bratwürste in etwas Raps Vitalöl nach Packungsanweisung braten, dazu für kleine Feinschmecker Wellenschnitt Pommes Frites und Kim Tomaten Ketchup reichen. Für große Genießer als Beilage Wonnemeyer Feinkost Pellkartoffelsalat servieren.

Da liegt was in der Luft ...

GELIEBTE GRILLSAISON

Sommer, Sonne, laue Lüfte – gut, bis dahin vergeht noch ein bisschen Zeit. Doch für wahre Grillgenießer beginnt die Saison schon, wenn die ersten schönen warmen Tage kommen.
Wir werden auf jeden Fall gut vorbereitet sein und möchten Ihnen schon jetzt einen kleinen Vorgeschmack auf das geben, was die Grillsaison so alles zu bieten hat.
In unserem Sommersortiment finden Sie beliebte Grill-Klassiker wie frische *Bratwurst, die *Nürnberger Rostbratwurst und *Hähnchenbrust-Filets. Da dürfen natürlich auch die würzigen Marinaden nicht fehlen. Es gibt viel zu entdecken – lassen Sie es sich schmecken!

ROTWEIN-MARINADE

Rotwein mit Olivenöl, Tomatenmark, Rosa Beeren, Senf und Honig mischen und mit Salz würzen. Das Fleisch einlegen und unter mehrmaligem Wenden 10 Stunden marinieren.

ZUTATEN FÜR 4–6 STEAKS ODER KOTELETTS:

250 ml Bordeaux Beau Rêve
4 EL Cantinelle Natives Olivenöl Extra
3 EL Happy Harvest Tomatenmark
1 EL Le Gusto Rosa Beeren
1 TL Echt Düsseldorfer Senf, scharf
1 TL Goldland Bienenhonig
Jodsalz

MARINIERZEIT: 10 Stunden
ZUBEREITUNGSZEIT: 2 Minuten
PREIS FÜR DIE MARINADE: 6,05 €

ROSMARIN-MARINADE

Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Den Rosmarin etwas zerreiben. Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin mit Wein-Branntwein-Essig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in die Marinade einlegen und unter mehrmaligem Wenden mindestens 8 Stunden ziehen lassen.

ZUTATEN FÜR 1/2 KG RINDFLEISCH:

3 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
1 EL getrockneter Rosmarin
3 EL Kim Wein-Branntwein-Essig
3 EL Cantinelle Natives Olivenöl Extra
Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer schwarz

MARINIERZEIT: 8 Stunden
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten
PREIS FÜR DIE MARINADE: 2,67 €

PAPRIKA-GRILL-MARINADE

Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit Zitronensaft, Paprikapulver und Olivenöl verrühren und mit Pfeffer würzen. Das Fleisch darin unter mehrmaligem Wenden mindestens 8 Stunden ziehen lassen.

ZUTATEN FÜR 1/2 KG SCHWEINE- ODER GEFLÜGELFLEISCH:

3 Zehen Knoblauch
Saft von 2 Zitronen
3 EL Feinste Qualität Paprika süß
6 EL Castello Natives Olivenöl Extra
Feinste Qualität Pfeffer schwarz

MARINIERZEIT: 8 Stunden
ZUBEREITUNGSZEIT: 2 Minuten
PREIS FÜR DIE MARINADE: 3,65 €

Unsere Ciabattas sind in wechselnder Sortierung erhältlich.

MARINADEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Ob die pikante Rotwein-Marinade, die nach Kräutern duftende Rosmarin-Marinade oder die Paprika-Grill-Marinade, hier ist mit Sicherheit für jeden Geschmack etwas dabei.
Mit von der Partie sollten natürlich auch unsere köstlichen Ciabatta-Sorten sein – nicht nur zum Dippen einfach wunderbar.

www.aldi-sued.de