04 07

Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert

Stimmungsvoll in die Weihnachtszeit

In der Weihnachtsbäckerei:
Selbstgebackenes zum Naschen
S. 06

Festlicher Brunch:
Bitte zu Tisch
S. 13

Köstliche Bescherung für den guten Geschmack
S. 27

Inhalt

05 Weihnachtlicher Kaffeeplausch

13 Festlicher Brunch: Bitte zu Tisch

21 Wohlig Warm: Christmas-Cocktails

27 Köstliche Bescherung für den guten Geschmack

05 ADVENT, ADVENT
Weihnachtlicher Kaffeeplausch

06 IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI
Selbstgebackenes zum Naschen

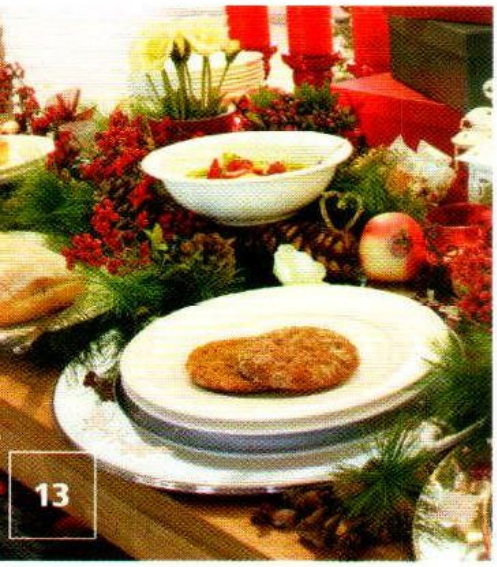
10 NIKOLAUS, KOMM IN UNSER HAUS
Ein Weihnachtsspaß für die ganze Familie

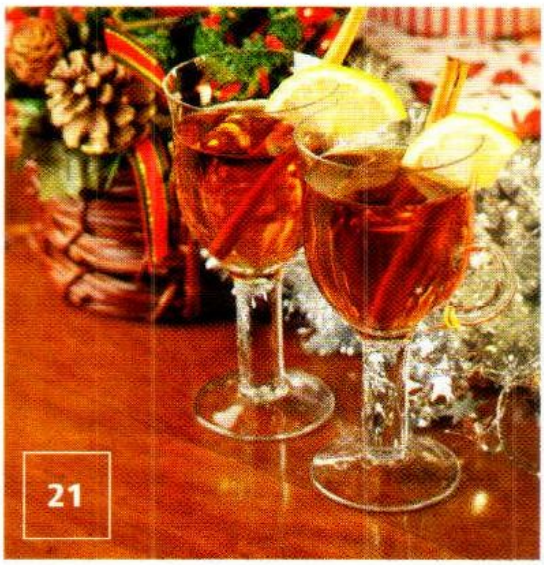
Liebe Kundin, lieber Kunde

Weihnachten verzaubert viele Menschen – alle Jahre wieder. Wenn die Abende lang und dunkel sind und draußen der kalte Wind um die Ecken fegt, dann ist es zu Hause am schönsten. Zeit für gemütliche Stunden mit der Familie und Freunden, Zeit, um alte Traditionen wieder lebendig werden zu lassen. Erzählt wird von unsichtbaren Engeln, gutmütigen Weihnachtsmännern mit schneeweißem Bart, Kinder legen ihre Wunschzettel auf die Fensterbank, und Nikolaus füllt die blitzblanken Stiefel mit Äpfeln, Nüssen und Mandeln. Wir begleiten Sie durch die kuschelige Weihnachtszeit, bei geheimnisvollen Vorbereitungen und geben Ihnen Tipps zum Backen, Basteln und Kochen. Und natürlich für eine stimmungsvolle Dekoration Ihrer vier Wände! In unseren Filialen bieten wir Ihnen wieder eine Fülle weihnachtlicher Aktionsartikel an (mit * gekennzeichnet), die leider nur für einen begrenzten Zeitraum zur Verfügung stehen. Mehr Informationen zu unseren ausgesuchten Aktionsartikeln finden Sie unter www.aldi-sued.de oder wap.aldi.de.
Genießen Sie die Weihnachtszeit, die doch immer wieder etwas Besonderes ist.

Wir wünschen Ihnen fröhliche Weihnachten und ein glückliches neues Jahr!

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe





11 BASTELSPASS
Kinderleicht

13 FESTLICHER BRUNCH
Bitte zu Tisch

14 KLEINE SNACKS
Fingerfood – unbeschwert genießen, ohne Teller und Besteck

18 QUALITÄT IST UNSER ANSPRUCH
Das Beste. Unsere Schokoladenseite

21 WOHLIG WARM
Christmas-Cocktails

27 KÖSTLICHE BESCHERUNG FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

LUST AUF GENUSS?

Extra für Sie haben wir für die Feiertage ganz besondere Gourmet-Artikel eingekauft, die wir Ihnen ab dem 13. Dezember anbieten. Im Unterschied zum ständig vorhandenen Sortiment stehen die Aktionsprodukte allerdings nur in begrenzter Menge zur Verfügung. Bitte haben Sie Verständnis, falls bestimmte Waren – trotz sorgfältiger Planung – ausverkauft sein sollten. Informationen zu unseren Aktionsartikeln finden Sie unter **www. aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de**.

IMPRESSUM: Herausgeber: ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, 45476 Mülheim **Realisation:** MCC GmbH, media communication & consulting, 45133 Essen

Advent, Advent
Weihnachtlicher Kaffeeplausch

Verführerischer Duft nach feinen Gewürzen wie Vanille, Anis und Zimt, frische Tannenzweige und weiches Kerzenlicht sind stimmungsvolle Botschafter für einen adventlichen Nachmittag, an dem Selbstgebackenes, Lebkuchen, Christstollen und Spekulatius kulinarische Höhepunkte setzen. Laden Sie Ihre Familie und Freunde ein, genießen Sie die Zeit, und lassen Sie es sich gut gehen!

Edel und passend zu jeder Gelegenheit:
Das feine „Bone"-Chine Service von ALDI SÜD. Bitte informieren Sie sich regelmäßig über unser jeweils neues Angebot an Aktionsartikeln unter **www.aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de**.

In der Weihnachtsbäckerei

Zum Verschenken (fast) zu schade: Selbstgebackenes zum Naschen

BRATAPFEL-MARZIPAN-AUFLAUF

für 6 Personen

3	Äpfel
3 EL	Raffinade Zucker
40 g	**Back Family** Mandeln, gehobelt
40 g	**Sweet Valley** kalifornische Walnusskerne (ganz)
40 g	**Sweet Valley** Haselnusskerne (ganz)
2 EL	Preiselbeeren
150 g	**Back Family** Marzipanrohmasse*
2 EL	**Silverstone** Echter Übersee Rum 40 Vol.-%
2	Eier
100 g	**milfina** Schlagsahne
1 TL	**Back Family** Vanillinzucker

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Zucker in einer Pfanne mit 3 EL Wasser schmelzen. Nüsse grob hacken, dazugeben und karamellisieren lassen. Danach auf einem Teller abkühlen lassen und grob zerhacken. Preiselbeeren mit der Hälfte des Marzipans, dem Rum und den karamellisierten Nüssen zu einem Teig verkneten.

Apfelhälften mit dem Teig füllen und nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen. Eier trennen, Eiweiß beiseitestellen. Sahne, restliches Marzipan und Vanillinzucker pürieren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Soße über die Apfelhälften geben.

Bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Preis pro Person: 1,10 €

Für ein stimmungsvolles Zuhause: Viele schöne Dinge können Sie in unserem wöchentlich wechselnden Aktions-Artikelsortiment finden. Bitte informieren Sie sich regelmäßig über unser jeweils neues Angebot an Aktionsartikeln unter **www.aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de.**

Sie benötigen u. a.:
Back Family Mandeln gehobelt – **Back Family** Walnusskerne (ganz) – **Sweet Valley** Haselnusskerne (ganz) – **Silverstone** Echter Übersee Rum 40 Vol.-% – **milfina** Schlagsahne – **Back Family** Vanillinzucker

ENGLISCHER CAKE

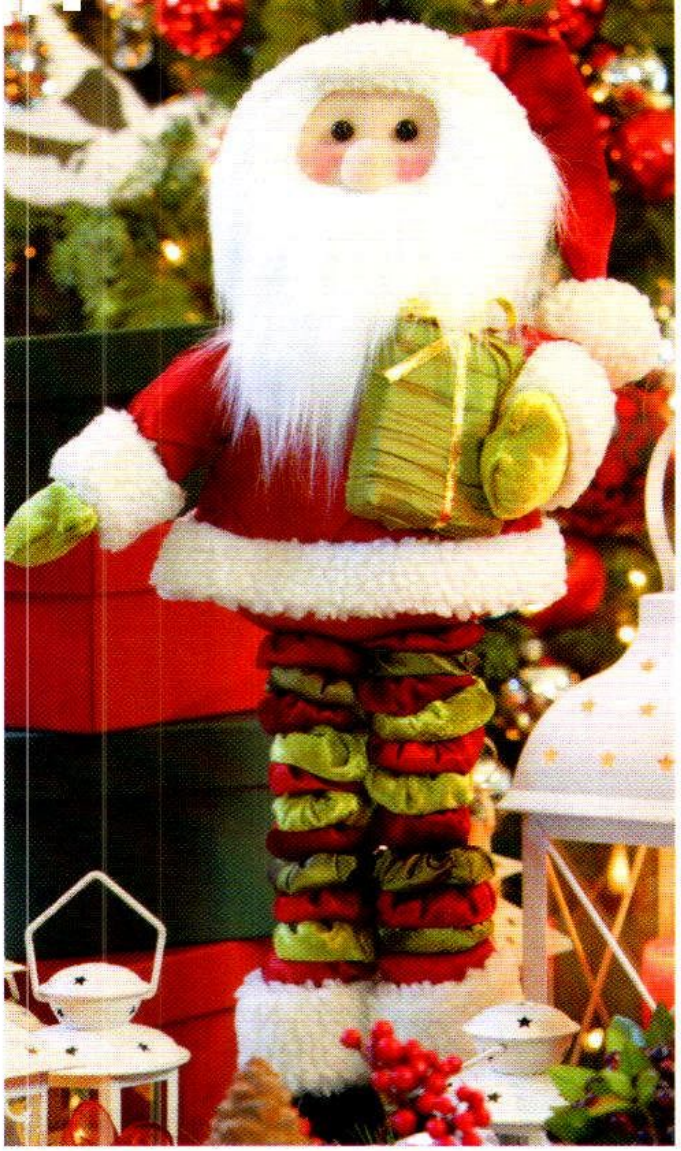
500 g	Qualitäts-Weizenmehl
330 g	**milfina** Deutsche Markenbutter
300 g	Raffinade Zucker
6	Eier
500 g	Kandierte Früchte
3 TL	**Tropen Gold** kakaohaltiges Getränkepulver
je 1	Päckchen **Back Family** Backpulver **Back Family** Vanillinzucker

Die Eier mit 300 g Butter, dem Zucker sowie Vanillinzucker in einer Schüssel mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Parallel die Früchte auf einer Platte ausbreiten, mit einem Sieb ein wenig Mehl darübersieben und die Früchte leicht mehlieren. Das Mehl in ein Sieb geben und vorsichtig in die aufgeschlagene Masse geben, mit einem Kochlöffel unterheben, dann 400 g Früchte einarbeiten. Das gesiebte Kakaopulver auf den Teig geben und mit dem Kochlöffel durch 2 bis 3 Drehungen vorsichtig in den Teig einrühren, sodass eine Marmorierung entsteht.

Kastenbackform mit 30 g flüssiger Butter einfetten und 1 EL Mehl durch leichtes Klopfen und Drehen der Form gleichmäßig verteilen.

Den Teig in die Form geben und im Backofen bei 160 Grad ca. 45 Minuten ausbacken. Nach Abkühlung den Cake mit einer Glasur aus Puderzucker bestreichen und mit den restlichen 100 g der kandierten Früchte verzieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Kuchen: 9,66 €



Für ein stimmungsvolles Zuhause: Viele schöne Dinge können Sie in unserem wöchentlich wechselnden Aktions-Artikelsortiment finden. Bitte informieren Sie sich regelmäßig über unser jeweils neues Angebot an Aktionsartikeln unter **www.aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de.**

Sie benötigen u. a.:
Qualitäts-Weizenmehl – **milfina** Deutsche Markenbutter – **Tropen Gold** kakaohaltiges Getränkepulver – **Back Family** Backpulver – **Back Family** Vanillinzucker

Nikolaus, komm in unser Haus

Zusammen mit den Kindern wird der Teig gerührt und geknetet, werden Taler, Sterne und Herzen ausgestochen und mit Schokoladenblättchen, bunten Zuckerstreuseln, Puderzucker und Nüssen liebevoll verziert. Ein Weihnachtsspaß für die ganze Familie.

WEIHNACHTSFLOCKEN

ca. 35 Kekse

200 g	**Moser-Roth** Zartbitter Schokolade (70 %)
3 EL	**milfina** Schlagsahne
1 1/2	Tassen **Knusperone** Cornflakes
1 TL	**Silverstone** Echter Übersee Rum 40 Vol.-%

Schokolade in kleine Stücke brechen, in einen Topf geben und unter kleiner Hitze schmelzen lassen. Topf von der Herdplatte nehmen und die Sahne, Cornflakes und den Rum mit einem Rührlöffel unter die weiche Masse rühren. Ein gefettetes Pergamentpapier auf eine Platte legen, mit 2 Teelöffeln kleine Schokoberge daraufsetzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Rezept: 3,78 €

Für Ihre Weihnachtsbäckerei finden Sie bei uns alles, was sie benötigen, u. a.:
Qualitäts-Weizenmehl – **Bellasan** Sonnenblumen Margarine – **Tropen Gold** kakaohaltiges Getränkepulver – **Back Family** Vanillinzucker – **Grandessa** Aprikosenkonfitüre

WEIHNACHTSZAUBER

ca. 40 Kekse

150 g	Qualitäts-Weizenmehl
40 g	Raffinade Zucker
75 g	**Bellasan** Sonnenblumen Margarine
1	Eigelb
1	Prise Salz
100 g	**Back Family** Marzipanrohmasse*
50 g	**Back Family** Halbbitter-Kuvertüre
50 g	**Grandessa** Aprikosenkonfitüre
	Sweet Valley kalifornische Walnusskerne (ganz), **bio** Citrovin

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen, dünn ausrollen und kleine, runde Plätzchen ausstechen, bei 200 Grad 5 bis 10 Minuten backen. Abkühlen lassen, hauchdünn mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit einem gleich großen Stück Marzipan belegen. Mit Kuvertüre überziehen und mit Walnusskern verzieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Rezept: 5,16 €

MANDELTRAUM

ca. 50 Kekse

3	Eiweiß
250 g	Raffinade Zucker
30 g	**Back Family** Vanillinzucker
30 g	**Tropen Gold** kakaohaltiges Getränkepulver
250 g	**Back Familiy** Mandeln, gehackt

Das Eiweiß sehr fest schlagen und esslöffelweise den Zucker und Vanillinzucker unterheben. Kakao auf den Eischnee sieben, darauf die Mandeln geben, alles vorsichtig untermischen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bei 130 Grad 20 bis 30 Minuten mehr trocknen als backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Rezept: 2,71 €

Bastelspaß: Kinderleicht

Natürlich packen Kinder liebend gerne kleine Geschenke aus, aber sie basteln auch freudig selber welche. Für Mama und Papa selbstverständlich, für Oma und Opa, auch für den frechen Bruder oder die vorlaute Schwester und für alle, die sie mögen. Wir zeigen Ihnen leicht nachzumachende Geschenkideen, an denen nicht nur Ihre Kinder ihren Spaß haben werden.

ECHTE HINGUCKER: BUNTE KUGELN

Einfach nur schön und gar nicht aufdringlich: Diese Christbaumkugeln bringen im Nu weihnachtliche Stimmung in jede Wohnung und auf jeden Tisch. Dazu Christbaumkugeln aus Glas mit Alleskleber auf einen glatten, festen Untergrund kleben (hier: Kokusnusssterne), den Aufhänger vorsichtig entfernen, Wasser einfüllen und mit Christrosen und kleinen Tannenzweigen dekorieren. Hübsch auch, wenn jeweils zwei oder drei zu kleinen Gruppen arrangiert werden.

NACHTSTERNE AUS WACHS

Baum- und Tischschmuck aus Wachs: sieht nicht nur hübsch aus, sondern ist auch leicht und unkompliziert nachzumachen. Einfach alte Kerzen schmelzen (entweder in der Mikrowelle oder im Wasserbad auf dem Herd), ein Backblech mit Backpapier auslegen und das flüssige Wachs darauf ausrollen. Etwas antrocknen lassen und dann mit Förmchen weihnachtliche Motive ausstechen. Mit Bastelglitter, bunten Perlen oder Glassteinchen verzieren, trocknen lassen. Wer mag, kann noch am Rand ein Loch durchstechen und ein Geschenkband durchziehen – eine schöne Idee, um Adventskranz, Tannenbaum oder Fenster weihnachtlich zu dekorieren. Und ein tolles Geschenk dazu!

Festlicher Brunch: Bitte zu Tisch

Ganz entspannt genießen! Am Sonntag lange ausschlafen und dann gemütlich frühstücken. Überraschen Sie Ihre Familie und Freunde und verwöhnen Sie sie mit einem ausgiebigen Adventsbrunch. Schnell und leicht vorzubereiten und einfach lecker. Bei uns finden Sie alles für einen reich gedeckten Tisch und ausgiebige Schlemmereien: Brotspezialitäten, Wurst- und Käsesorten, Honig, Marmelade, Quark, Obst und Eier, Kaffee, Tee, Milch und Säfte. Und auf den nächsten Seiten Rezeptideen, die Ihren vorweihnachtlichen Brunch zu einem kulinarischen Erlebnis machen.

Kleine Snacks

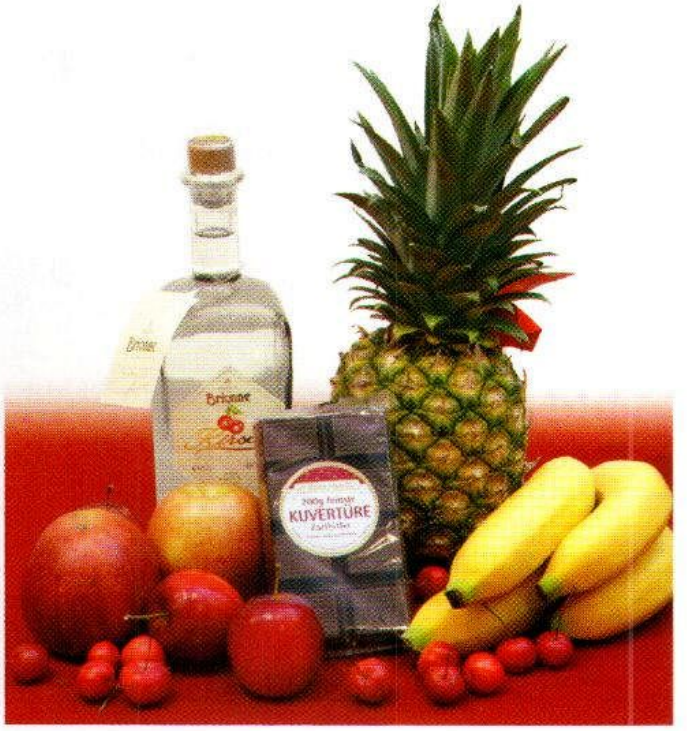
Fingerfood – unbeschwert genießen, ohne Teller und Besteck

OBSTSPIESSE

4	Sorten Obst nach Jahreszeit z. B. Babyananas, Orange, Apfel, Banane
80 g	**Back Family** Halbbitter-Kuvertüre
2 EL	Kokosraspeln*
	Brionne Edelobstbrand Kirsch

Das Obst schälen o. Ä., dann in mundgerechte Stücke schneiden und auf einen Holzspieß stecken. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Die Spieße auf ein Küchengitter legen und mit der flüssigen Kuvertüre beträufeln. Die Kokosraspeln darüber streuen. Die restliche Babyananas in sehr feine Würfel schneiden, mit ein wenig Kirschwasser marinieren. Die Obstspieße auf den Ananasstücken anrichten.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Rezept: 4,27 €



Sie benötigen u. a.:
Obst nach Jahreszeit – **Back Family** Halbbitter-Kuvertüre – **Brionne** Edelobstbrand Kirsch

KÄSEBÄLLCHEN AUF PESTO ROSSO

für 6 Personen

150 g	**Devinos** Weichkäse in Salzlake
100 g	**Be light** Speisequark (ausgedrückt)
40 g	geriebenes Weißbrot
40 g	**milfina** Schmand
2	Eier
	Qualitäts-Weizenmehl
	Mühlengold Paniermehl, Fett zum Ausbacken, Salz, Feinste Qualität Pfeffer Weiß gemahlen, Muskatnuss, Spritzer **bio** Citrovin

Den gut ausgedrückten Quark mit dem Weichkäse, dem Weißbrot und dem Schmand verrühren, ggf. mit Salz, weißem Pfeffer, geriebener Muskatnuss und einem Spritzer Zitronensaft nachwürzen. Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen. Kleine Klößchen formen, mehlieren, im verrührten Ei wälzen und 2-mal im Paniermehl rollen. Anschließend kurz im heißen Fett ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Pesto rosso

100 g	**Wonnemeyer** Antipasti** getr. Tomaten in Öl
35 g	**Sweet Valley** Pinienkerne
1	Knoblauchzehe
15 g	Basilikumblätter (frisch)
50 g	**Cucina** Parmigiano Reggiano (gerieben)
	Castello Natives Oliven Öl
	Feinste Qualität Pfeffer Schwarz gemahlen

Die Tomaten abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen, und die Tomaten im Mixer zerkleinern. Pinienkerne, Pfeffer, Knoblauch, Basilikum und den geriebenen Käse untermixen. Die Paste mit dem aufgefangenen Tomaten-Öl verrühren und noch so viel Olivenöl zufügen, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht hat. Eventuell nachsalzen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Person: 0,88 €

TORTELLINI-TOMATEN-SPIESSE

Ergibt 10 Stück

10	**Cucina** Käse Tortellini
5	**Wonnemeyer** Antipasti** getr. Tomaten in Öl, abgetropft und halbiert
3	frische Rispentomaten
10	große Basilikumblätter (frisch)

Marinade

1 TL	abgeriebene Zitronenschale
1 EL	**bio** Citrovin
4 EL	**Castello** Natives Oliven Öl
	Salz, Feinste Qualität Pfeffer Schwarz gemahlen

Abwechselnd Tortellini und die 2 Sorten Tomaten mit Basilikum auf die Spieße ziehen. Marinade anrühren und die Spieße mindestens 2 Stunden darin marinieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Stück: 0,26 €

Für die Zubereitung unserer Snacks benötigen Sie u. a.: **Cucina** Käse Tortellini – **Wonnemeyer** Antipasti** getrocknete Tomaten in Öl – **Castello** Natives Oliven Öl – **Devinos** Weichkäse in Salzlake – **Be light** Speisequark – **Cucina** Parmigiano Reggiano

** individuelle Sortierung in einzelnen Regionen

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Mario Collina
Sauvignon Blanc DOC

www.aldi-sued.de

CARPACCIO VON CHAMPIGNONS

für 4 Personen:

1	Bund Rucola (alternativ Salat der Saison)
4	Champignons (frisch) oder **Gartenkrone** Champignons (TK)
40 g	**Cucina** Parmigiano Reggiano (Stück)

Olivenmarinade

12	**Happy Harvest** Manzanilla-Oliven grün
1	Schalotte
1 EL	**Kim** Delikatess Senf
1	Eigelb
100 ml	**Castello** Natives Oliven Öl
50 ml	**Le Gusto** Klare Delikate Brühe
2 EL	**Cucina** Aceto Balsamico di Modena
1 EL	**Kim** Branntwein Essig
1/2	Dose **Armada** Sardinen in Sonnenblumenöl
2 TL	gezupfter Kerbel
10	Basilikumblätter (frisch)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Die Oliven, Schalotten, Kerbel und Basilikum sehr fein schneiden. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die fein geschnittenen Zutaten beigeben. Rucola von den Stielen trennen, waschen und als Bett auf den Tellern anrichten, Champignons sehr fein in Scheiben schneiden, auf dem Rucola als Carpaccio anrichten, mit einem Pinsel die Marinade auftragen, den Parmesan mit der Reibe raspeln, über die Marinade geben, Pfeffer aus der Mühle als Abschluss.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Person: 1,34 €

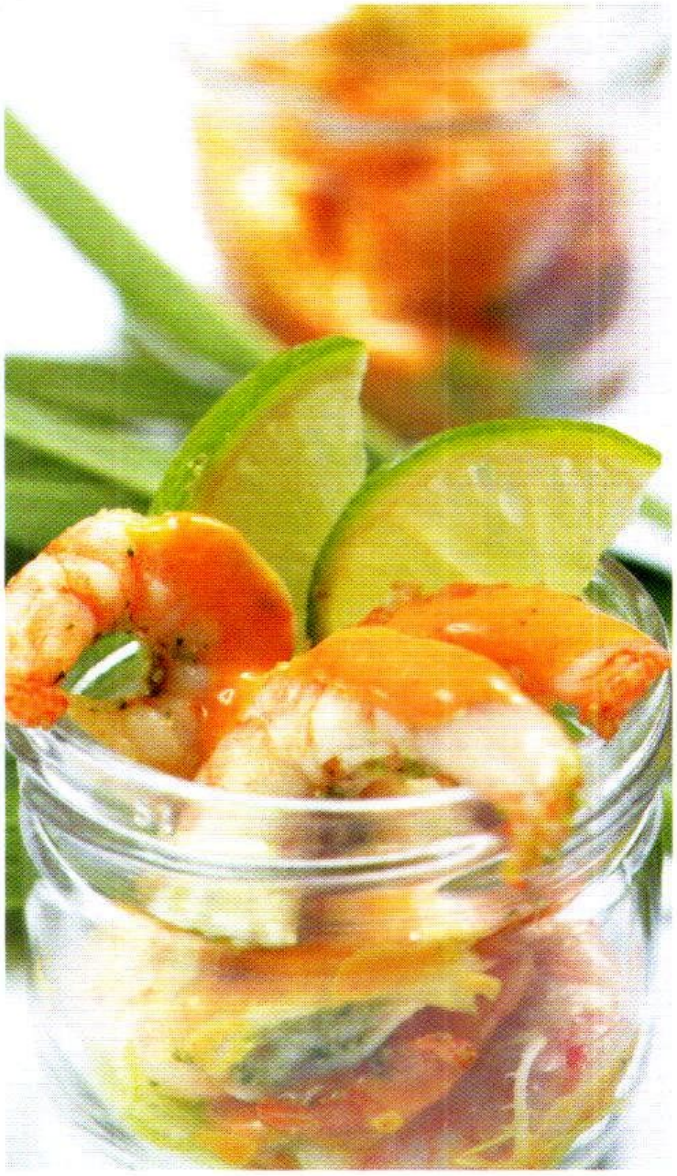
SHRIMPSCOCKTAIL

für 4 Personen:

320 g	Shrimps
200 g	Cocktailsoße*
100 g	**Happy Harvest** geschälte Tomaten
1	Bund Dill, Salz
4	Salatblätter
	Feinste Qualität Pfeffer Schwarz gemahlen

Tomaten abtupfen und in kleine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Cocktailschalen geben. Salatblätter am Rand der Schalen platzieren. Shrimps in die Gläser füllen, mit Cocktailsoße übergießen. Zum Garnieren einige Shrimps mit Dill obenauf anrichten. Tipp: leicht geschlagene Sahne unterheben.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Preis pro Person: 1,60 €



SCAMPI-SPIESSE IN PROVENZALISCHER KRÄUTERMARINADE

für 4 Personen:

2 EL	**Castello** Natives Oliven Öl
1	Knoblauchzehe
8	Kräutermischung (TK)
1	Packung Scampi-Spieße
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mit den Zutaten eine Marinade anrühren und die gepresste Knoblauchzehe dazugeben. Die Scampi-Spieße – wenn gewünscht, können Früchte o. Ä. mit aufgespießt werden – in der Marinade ziehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 5 Minuten garen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Person: 1,47 €

Für die Zubereitung unserer Snacks benötigen Sie u. a.:
Scampi-Spieße – **Gartenkrone** Champignons – **Cucina** Parmigiano Reggiano – **Happy Harvest** Manzanilla-Oliven grün – **Kim** Delikatess Senf – **Castello** Natives Oliven Öl – **Le Gusto** Klare Delikate Brühe – **Cucina** Aceto Balsamico di Modena – **Armada** Sardinen in Sonnenblumenöl

Das Beste

Unsere Schokoladenseite

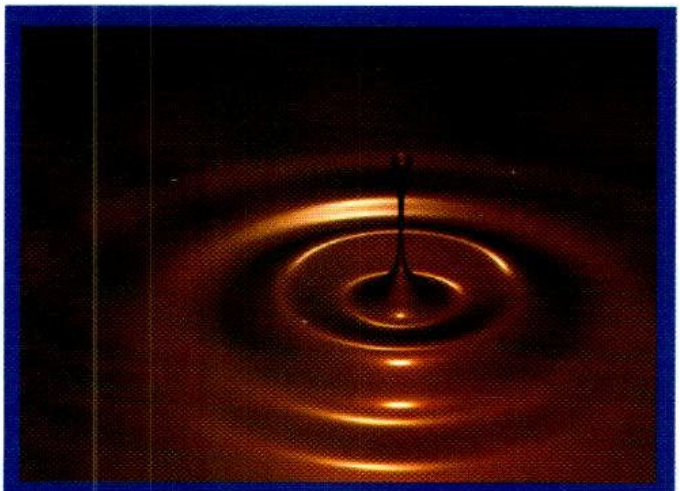
Schokolade ist nicht gleich Schokolade. Es gibt Unterschiede, die Sie schmecken können. Unsere **Moser-Roth** ist das Ergebnis höchster Qualitätsansprüche und größter Sorgfalt. Unsere Garantie für einzigartigen Genuss und unverwechselbaren Geschmack.

Die Chocolatiers legen besonderen Wert auf die sorgfältige Auswahl der feinen Zutaten und ihre harmonische Komposition zu unseren köstlichen Variationen von Schokolade. Ihre Rezepturen sind die wohl bestgehüteten Geheimnisse der kreativen Schokoladenhersteller. Dabei wird unsere Schokolade nur aus den besten Rohstoffen und unter strengen Qualitätskriterien hergestellt.

Nicht umsonst hat Öko-Test unsere **Moser-Roth Edel Bitter 70% Kakao** mit sehr gut und Stiftung Warentest unsere **Moser-Roth Edel Vollmilch** mit gut ausgezeichnet.

Erstklassige Qualität des Kakaos als wichtigster Rohstoff ist Grundlage für unsere ausgesuchten Spezialitäten. Deshalb verwenden wir nur aromatische Edelkakaos aus klimatisch begünstigten Anbaugebieten Südamerikas. Akzeptiert werden nur Lieferanten, die unsere hohen Qualitätsansprüche unterstützen und erfüllen. Umfangreiche Prüfungsprozesse und tägliche Dokumentationen des Produktionsprozesses sind dazu notwendig. Neben dem Kakao werden selbstverständlich auch alle anderen Rohstoffe einer individuellen analytischen und sensorischen Prüfung schon bei der Anlieferung unterzogen, die sowohl von den Produzenten als auch von externen, unabhängigen Labors durchgeführt wird. Selbst geringe Abweichungen von den festgelegten Kriterien reichen aus, diese Zutaten nicht zu verwenden. Nur das, was nach jedem einzelnen noch so kleinen Verarbeitungsschritt kontrolliert ist und vor allen Dingen als sensorisch gut beurteilt wird, wird in unseren feinen Schokoladen weiterverarbeitet.

Entscheidend für die Qualität der Schokolade ist die schonende Röstung der Kakaobohnen. Eine Kunst, die unsere Experten perfekt beherrschen. Modernste Technik und viel Fingerspitzengefühl entlocken dem Kakao seine vielfältigen Aromen, dazu ist die ständige Kontrolle der exakten Temperatur ein wichtiges Qualitätsmerkmal, da bereits geringe Schwankungen zu erheblichen Aroma- und auch Qualitätsverlusten führen können. Selbstverständlich sind all unsere Betriebe nach den strengen Auflagen des IFS-Systems zertifiziert, was unsere hohe Qualitätsphilosophie beweist und Basis für die gleich bleibend hohe Qualität unserer Schokoladen ist.



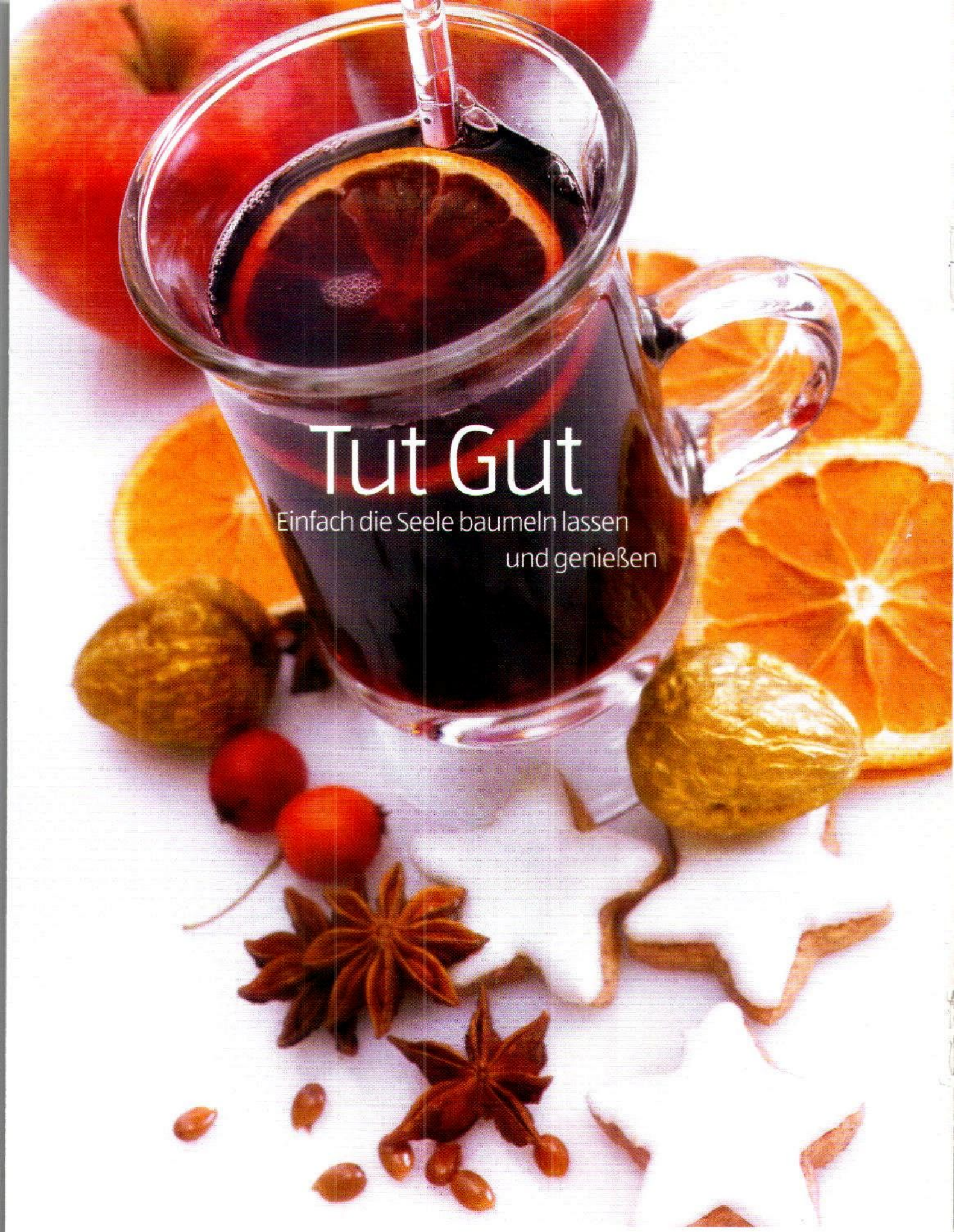
CONCHIEREN

Dies ist die Kunst, aus der die Schokoladenträume sind. Mit diesem Schritt werden die Schokoladen vollendet. In der Conche wird die Schokoladenmasse erwärmt und gleichzeitig verrührt. Je länger, desto besser, denn umso mehr können sich das vielschichtige Bouquet und der zarte Schmelz der Schokolade entfalten. Das Conchieren ist in der Tat eine Kunst für sich, denn Dauer und Temperatur sind genau festgelegt und maßgeblich entscheidend für die Schokolade: mit knackigem Biss und feinem Schmelz.

www.aldi-sued.de

Wohlig Warm:
Christmas-Cocktails

Schlitten fahren und einen Schneemann bauen oder einfach nur dick eingepackt durch den Schnee stapfen: So möchten wir gerne unseren Weihnachtsspaziergang genießen. Doch auch wenn der Bilderbuchwinter auf sich warten lässt: Nach einem hektischen Tag und kaltem Nieselregen freuen wir uns auf weihnachtlich heiße Getränke und köstliche Kleinigkeiten. Sie tun einfach gut, man kann herrlich entspannen, zur Ruhe kommen und durchatmen. Leckere Rezepte dazu – mit und ohne Alkohol – finden Sie auf den folgenden Seiten.



Tut Gut

Einfach die Seele baumeln lassen
und genießen

FRUCHTPUNSCH

ca. 12 Gläser

1 l	**Westcliff** Früchtetee
1 l	**rio d'oro** Apfelsaft
1 l	**rio d'oro** Orangensaft
1	frische Orange
1	Päckchen **Back Family** Vanillinzucker
1 TL	**Goldland** Bienenhonig
	Zimt (nach Geschmack)

Den Früchtetee kochen und ziehen lassen. Apfelsaft und Orangensaft hinzugeben und die Orangenschale dazureiben. Den Rest der Orange auspressen, Vanillinzucker, Zimt und Honig hinzugeben und kräftig umrühren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Preis pro Rezept: 2,42 €

Sie benötigen u. a.:
Westcliff Früchtetee - **rio d'oro** Apfelsaft - **rio d'oro** Orangensaft - **Back Family** Vanillinzucker - **Goldland** Bienenhonig

WEIHNACHTSÜBERRASCHUNG

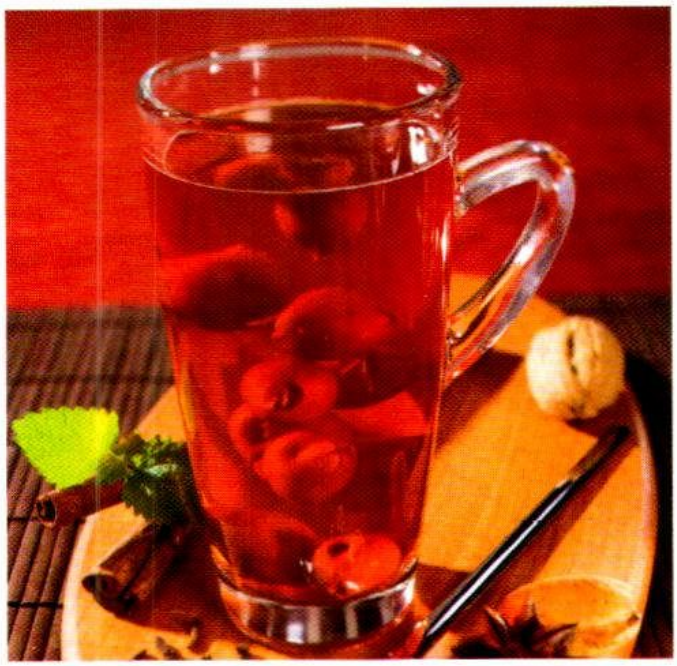
für 4 Gläser

60 ml	**Silverstone** Echter Übersee Rum 40 Vol.-%
1 TL	Anis
1 TL	Gewürznelken
1	Zimtstange
2	**Westcliff** Früchtetee-Beutel
150 g	**Gartenkrone** Schattenmorellen (Glas)
	weißer Kandis

Sie benötigen u. a.:
Silverstone Echter Übersee Rum 40 Vol.-% - weißer Kandis - Anis - Gewürznelken - Zimtstange - **Westcliff** Früchtetee - **Gartenkrone** Schattenmorellen (Glas)

Kirschen abtropfen lassen, mit Rum übergießen und 3 Stunden ziehen lassen. Früchtetee zusammen mit der Zimtstange, den Gewürznelken und dem Anis mit 0,7 l kochendem Wasser aufgießen und alles ca. 8 Minuten ziehen lassen. Kirschen und Rum in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Teebeutel entfernen, Früchtetee mit Rumkirschen in Gläser füllen und sofort servieren. Je nach Geschmack mit Kandis süßen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Preis pro Glas: 0,64 €



Kaffeelikör

KAFFEELIKÖR

125 g	**Tizio** Caffé Espresso Ganze Bohne
1 Fl.	**Kornmeister** Doppelweizenkorn
1	Vanillestange
1	Päckchen **Back Family** Vanillinzucker
1	Zimtstange

Kaffeebohnen mit einer Flasche Korn, der Vanille- und der Zimtstange sowie dem Vanillinzucker gemeinsam in einen Topf geben und zwei Wochen ziehen lassen. Anschließend abseihen und in dekorative Flaschen füllen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Preis pro Rezept: 7,65 €

Sie benötigen u. a.:
Tizio Caffé Espresso Ganze Bohne – **Kornmeister** Doppelweizenkorn – **Back Family** Vanillinzucker

GESCHENKIDEE:

Selbst gemacht.

Viele Menschen freuen sich sehr, wenn ihnen etwas Selbstgemachtes geschenkt wird - vor allem dann, wenn es aus der eigenen (Kreativ-)Küche stammt. Die schönsten Geschenke sind doch oft die, die man nicht kaufen kann; sie kommen von Herzen.

Auch mit unserem Kaffeelikör machen Sie bestimmt Ihren Freunden und Ihrer Familie eine große Freude. Er ist leicht nachzumachen und schmeckt zu vielen Gelegenheiten.

Füllen Sie ihn noch in eine hübsche Flasche und dekorieren Sie diese mit einer dicken Schleife und einem Tannenzweig oder etwas Ähnlichem, das Sie gerade zur Hand haben, und überraschen Sie die Menschen, die Ihnen nahestehen.

Wir wünschen viel Spaß beim Schenken!

www.aldi-sued.de

Köstliche Bescherung für den guten Geschmack

Endlich Weihnachten: Stille, Lichterketten und Glockenläuten ... Schon seit Wochen warten die Kinder auf das Christkind. Vielleicht haben sie in den vergangenen Tagen Engelshaar gefunden und die Weihnachtssterne hell leuchten sehen. Sie sind aufgeregt, ob wohl endlich ihre kleinen und vielleicht auch großen Wünsche in Erfüllung gehen? Und die Großen? Sie freuen sich auf ein festliches Menü. Der Tisch ist üppig dekoriert, himmlisches Ambiente für glanzvolle Stunden und köstliche Speisen mit Finesse. Mit unseren Rezepten haben Sie die Wahl und ganz bestimmt Lust auf Genuss. Frohe Weihnachten!

Rechtzeitig zu den Feiertagen bieten wir Ihnen zusätzlich zu unserem Standardsortiment eine große Auswahl an erlesenen Weinen an. Bitte informieren Sie sich im Internet unter **www.aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de**, wann welche Weine in Ihrer Region erhältlich sind.

Himmlische Vorspeisen

WINTERLICHER SALAT MIT SPECK UND ORANGEN

für 6 Personen

150 g	Feldsalat (Salate der Saison)
100 g	gemischte andere Salate
3	Orangen
1	Zitrone
7 EL	**rio d'oro** Orangensaft
2 EL	**bio** Citrovin
1,5 EL	**Kim** Delikatess-Senf
8 EL	**Castello** Natives Oliven Öl
1,5 EL	**Cucina** Condimento Balsamico Bianco
3 EL	**Goldland** Bienenhonig
3 EL	Schnittlauch, Blattpetersilie (frisch oder TK)
6	Scheiben Bauchspeck
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Salate sorgfältig waschen und trockenschleudern.

2 Orangen filetieren. Bei der restlichen Orange und der Zitrone zunächst etwas Schale abreiben und dann die Früchte auspressen. Säfte und die restlichen Zutaten inklusive der abgeriebenen Schale mischen und gut verrühren.

Den durchwachsenen Speck in einer Pfanne knusprig ausbraten. Salat, Orangenfilets und Vinaigrette vorsichtig mischen und mit Speck dekorieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Person: 1,14 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, als Aperitif oder auch zu allen anderen festlichen Gelegenheiten empfehlen wir Ihnen zwei prickelnde Klassiker:

Crémant de Loire AC Marquis de Beaucel

Prosecco Spumante di Conegliano Valdobbiadene DOC

www.aldi-sued.de

Sie benötigen u. a.:
rio d'oro Orangensaft – **bio** Citrovin – **Kim** Delikatess-Senf – **Castello** Natives Oliven Öl – **Cucina** Condimento Balsamico Bianco – **Goldland** Bienenhonig

KÖSTLICHE HACKFLEISCHTÖRTCHEN MIT GEMÜSE

für 6 Personen

400 g	Hackfleisch (gemischt, frisch)
1 EL	**Castello** Natives Oliven Öl
je 1	Zwiebel, Knoblauchzehe
6	Lauchzwiebeln
1	gelbe und rote Paprikaschote
100 g	**Happy Harvest** Manzanilla-Oliven grün
2 EL	**Happy Harvest** Tomatenmark
je 2 TL	Kreuzkümmel, Cayennepfeffer
150 g	**Mühlengold** WeichWeizen Grieß
500 g	**bio** Joghurt Pur
3	Eier
	Salz, Feinste Qualität Pfeffer Schwarz gemahlen

Hackfleisch im heißen Olivenöl anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und unter das Hackfleisch mischen. Lauchzwiebeln fein schneiden, Paprikaschoten in Spalten schneiden und zusammen mit Olivenvierteln und Tomatenmark unter das Hackfleisch rühren und kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer, einem Teelöffel Kreuzkümmel und Cayennepfeffer abschmecken.

Weichweizengrieß mit 300 ml kochend heißem Wasser begießen und etwa 5 Minuten quellen lassen. Joghurt und Eier verrühren und die Grießmasse unterheben. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Kreuzkümmel abschmecken.

Die Hackfleisch-Gemüse-Mischung und die Grieß-Joghurt-Mischung abwechselnd in gefettete Förmchen (Muffinformen) schichten.

Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Person: 1,05 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

African Rock Cabernet Sauvignon Pinotage

Dieser fruchtige und milde Rotwein vom Land am Kap passt mit seinen intensiven Röst- und Fruchtaromen von Brombeeren und Kirschen ausgezeichnet zu delikaten Vorspeisen.

www.aldi-sued.de

Sie benötigen u. a.:
Hackfleisch (gemischt, frisch) – **Castello** Natives Oliven Öl – **Happy Harvest** Manzanilla-Oliven grün – **bio** Joghurt Pur

Feine Fleischgerichte

SCHWEINELENDEN MIT KAISERSCHOTEN

für 6 Personen

1 kg	Schweinefilet (frisch)
150 g	**bio** junger Spinat (Blattspinat TK)
50 g	Pesto
200 g	**Cucina** Mozzarella
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Bellasan Sonnenblumenöl

Spinat auftauen lassen, Filets in der Mitte aufschneiden, sodass Kopf und Spitze das Filet zusammenhalten. Das Innere der Schnittfläche mit Salz und Pfeffer würzen, mit Pesto bestreichen und mit Spinat und Mozzarella auslegen, zusammenklappen und fixieren. In einer heißen Pfanne in Öl von beiden Seiten anbraten.

Kräutersoße

2	Schalotten
10 g	**milfina** Deutsche Markenbutter
4 EL	8 Kräuter Mischung (TK)
3 cl	**Cucina** Condimento Balsamico Bianco
60 ml	Weißwein (Mosel-Saar-Ruwer QbA)
12	weiße Pfefferkörner
5	Eigelb
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Schalotten schälen, fein schneiden, Butter anschwitzen und mit der Hälfte der 8 Kräuter-Mischung, Essig, Weißwein und Pfefferkörnern aufkochen lassen. So lange einreduzieren, bis noch 1/5 übrig ist. Diese Masse durch ein Sieb streichen, mit den Eigelben im warmen Wasserbad aufschlagen, und mit der restlichen 8 Kräuter-Mischung abschmecken.

Kaiserschoten

350 g	Kaiserschoten (alternativ Gemüse der Saison)
30 g	**milfina** Deutsche Markenbutter
	Mineralwasser classic,
	Salz, Raffinade Zucker, Pfeffer aus der Mühle,
	Muskat gerieben

Die Kaiserschoten längs in feine Streifen schneiden, Butter mit etwas Mineralwasser (zum Erhalt der Farbe) und dem Gemüse in eine Pfanne geben, würzen und zügig unter Umrühren in der Buttermischung binden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Person: 3,00 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Baden Grauer Burgunder QbA

Viña del Asador Rioja DOC

www.aldi-sued.de

Sie benötigen u. a.:
Schweinefilet (frisch) – **bio** junger Spinat – **Cucina** Mozzarella – **Bellasan** Sonnenblumenöl – **milfina** Deutsche Markenbutter – **Cucina** Condimento Balsamico Bianco

PUTENFILET IN PROVENZALISCHER KRÄUTERKRUSTE

für 6 Personen

	Putenbrust (am Stück, frisch)
2 kl.	Knoblauchzehen
jew. 1 EL	Thymian, Rosmarin, Majoran
3 EL	**Castello** Natives Oliven Öl
2 EL	**Happy Harvest** Manzanilla-Oliven grün
200 g	Toastbrot (ohne Rinde)
2 EL	**Kim** Delikatess Senf
1 Pkg.	**Fettuccine** (oder Pasta aus der Frischetheke)
	Salz, Feinste Qualität Pfeffer
	Schwarz gemahlen

Von der Putenbrust 6 Filets schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und auskühlen lassen. Knoblauch schälen und Kräuter von den Stielen abziehen, Brot in grobe Stücke schneiden und zusammen mit den Oliven sehr fein hacken, in einer Schüssel mit Olivenöl beträufeln, gut vermischen. Fleisch mit Senf bestreichen, mit der Kräutermasse bedecken und im Ofen bei 150 Grad ca. 20 bis 25 Minuten braten.

Gemüse	
3 St.	Möhren
jew. 1	grüne Paprika, gelbe Paprika, Zucchini
1 Pkg.	Kaiserschoten (oder Zuckerschoten)
4 St.	Stangenspargel weiß (Glas)
2-3 EL	**Le Gusto** Klare Delikate Brühe
1 EL	Pesto
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Bellasan Raps Vitalöl

Gemüse putzen und in grobe Scheiben schneiden, Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und zuerst Möhren, Spargel und Kaiserschoten langsam anschwitzen, die Gemüsebrühe zugeben, nach ca. 1,5 Minuten das restliche Gemüse hinzufügen, abschmecken und bissfest servieren. Dazu passt gut 1 EL Pesto.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Preis pro Person: 2,70 €

Sie benötigen u. a.:
Putenbrust (frisch) – **Castello** Natives Oliven Öl – **Happy Harvest** Manzanilla-Oliven grün – **Kim** Delikatess Senf – **Le Gusto** Klare Delikate Brühe – **Bellasan** Raps Vitalöl

Leicht & Lecker

Köstlichkeiten aus dem Meer

WILDLACHS MEDITERRAN

für 6 Personen

6	Scheiben **AQUA** Sockeye – Wildlachsfilet
3	**Wonnemeyer** Antipasti ** getr. Tomaten in Öl
1	Knoblauchzehe geschält
3 EL	**Castello** Natives Oliven Öl
	Rosmarinzweige, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Wildlachsscheiben auf gleich große Stücke Alufolie verteilen. Tomaten schneiden, Rosmarin zupfen, Knoblauch in feine Scheiben schneiden und auf dem Fisch verteilen, mit Olivenöl beträufeln und würzen. Die Folie an allen Enden schließen, sodass ein kleiner Hohlraum entsteht. Bei 150 Grad im Backofen ca. 12 Minuten garen.

2	Auberginen
3	Zucchini
1	Knoblauchzehe
5 EL	**Castello** Natives Oliven Öl
1	gelbe Paprika
1 St.	**milfina** Deutsche Markenbutter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Aubergine und Zucchini der Länge nach in 2 bis 3 mm dünne Scheiben schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Paprika halbieren, entkernen, vierteln und in ganz feine Würfel schneiden. In Butter kurz anbraten und würzen. Gemüse als Fächer anrichten, Fisch und ein wenig Saft aus der Alufolie dazugeben. Zuletzt Paprikawürfel auf den Fisch geben.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Person: 2,34 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Mario Collina
Orvieto Classico
DOC

Viña del Asador
Rioja Rosado
DOC

www.aldi-sued.de

Sie benötigen u. a.:
AQUA Sockeye – Wildlachsfilet – **Wonnemeyer** Antipasti** getrocknete Tomaten in Öl – **Castello** Natives Oliven Öl

** individuelle Sortierung in einzelnen Regionen

ROTBARSCHFILET IM CORNFLAKESMANTEL

für 6 Personen

1,2 kg	**AQUA** Rotbarsch-Filets
120 g	**Knusperone** Cornflakes
2	Eier
6 EL	Qualitäts-Weizenmehl
4 EL	**Bellasan** Sonnenblumenöl
2 EL	**milfina** Deutsche Markenbutter
1	Kopf Eisbergsalat
1	**AUEHOF** Fertig-Dressing (Kühlung)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Cornflakes in eine Schüssel geben und grob zerbröseln. Fisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, Eier in eine Schüssel geben und gut schlagen. Fisch erst im Mehl wenden, dann in die Ei-Masse geben und zum Schluss in den Cornflakes wenden. In einer Pfanne erst Öl erhitzen, dann Butter zugeben und den Fisch von beiden Seiten goldgelb braten.

Remouladensoße

150 g	**Kim** Delikatess Mayonnaise
2	gekochte Eier
1	**Gartenkrone** feinwürzige Gurken
1	kleine Zwiebel
	einige Spritzer **bio** Citrovin
	Salz, Raffinade Zucker, Pfeffer aus der Mühle, Blattpetersilie

Die gekochten Eier und die Blattpetersilie fein hacken, Gewürzgurke und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, mit der Mayonnaise vermischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Spritzer Zitrone abschmecken. Eisbergsalat waschen, gut abtropfen lassen und mit der Salatsoße angießen.

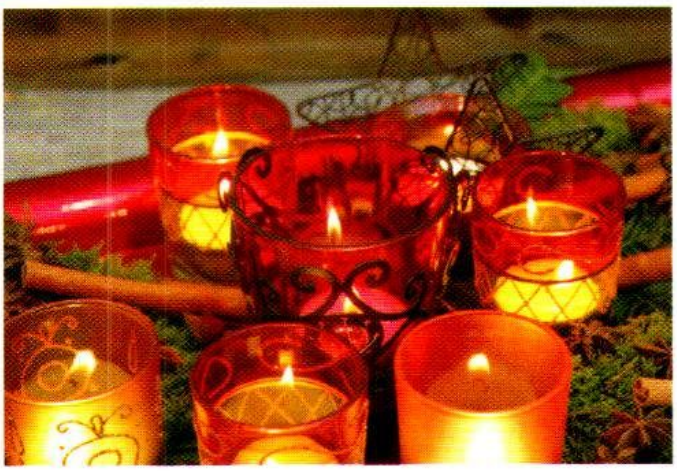
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Preis pro Person: 2,90 €

Sie benötigen u. a.:
AQUA Rotbarsch-Filets – **Knusperone** Cornflakes – **Bellasan** Sonnenblumenöl – **milfina** Deutsche Markenbutter – **Kim** Delikatess Mayonnaise – **Gartenkrone** feinwürzige Gurken – **bio** Citrovin

Deko-Tipp:

So wird's stimmungsvoll.



WARMES LICHT FÜR KUSCHELIGE STUNDEN

Kerzen zaubern in Sekundenschnelle stimmungsvolles Licht: dazu einfach Windlichter verschiedener Farben und Größen locker auf einem Tablett arrangieren, mit den Nüssen, Tannenzweigen und -zapfen (oder was Sie sonst zur Hand haben) dekorieren – fertig. Viele schöne Dinge können Sie in unserem wöchentlich wechselnden Aktions-Artikelsortiment finden. Bitte informieren Sie sich regelmäßig über unser jeweils neues Angebot an Aktionsartikeln unter **www.aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de**.

Ihr Kinderlein kommet ...

Damit Ihre Kinder nicht zu kurz kommen: ihr Lieblingsgericht am Heiligabend

BANDNUDELN MIT GEMÜSEBOLOGNESE

für 6 Personen

Gemüsebolognese (Gemüsesoße)

1	Knoblauchzehe
4 cl	**Castello** Natives Oliven Öl
1	grüne Paprika
1	gelbe Paprika
1	Zucchini
1	Aubergine
1 Dose	**Happy Harvest** fein gehackte Tomaten
1/2 l	**Le Gusto** Klare Delikate Brühe
10	Blätter Basilikum
2	Schalotten
600 g	**Landvogt** Bandnudeln gewalzt
	Salz, Pfeffer Schwarz aus der Mühle
	Muskat, Cayennepfeffer, Raffinade Zucker

Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Aubergine und Zucchini klein würfeln. Schalotte, Knoblauch und Basilikum fein hacken. Olivenöl, Knoblauch und Schalotten leicht anbraten, würzen und etwas Gemüsebrühe hinzugeben. Das restliche Gemüse, bis auf Tomaten und Basilikum, ebenfalls zufügen und nachwürzen. Anschließend 1/2 Dose Tomaten abtropfen und pürieren. Die restliche Gemüsebrühe sowie die pürierten Tomaten hinzugeben und einkochen. Zum Schluss die restlichen Tomatenstücke mit dem Basilikum zugeben. Tipp: Wer mag, kann die Soße mit Stärke andicken und abschmecken. Topf mit Salzwasser erhitzen und die Bandnudeln nach Packungsvorgabe zubereiten.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Preis pro Person: 1,24 €

Sie benötigen u. a.:
Castello Natives Oliven Öl – **Happy Harvest** fein gehackte Tomaten – **Le Gusto** Klare Delikate Brühe – **Landvogt** Bandnudeln gewalzt

Für ein kuscheliges Zuhause: Viele schöne Dinge können Sie in unserem wöchentlich wechselnden Aktions-Artikelsortiment finden. Bitte informieren Sie sich regelmäßig über unser jeweils neues Angebot an Aktionsartikeln unter **www.aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de**.

Die süßeste Verführung, seit es Dessert gibt

CRÊPES MIT SCHOKOCREME

für 6 Personen

Crêpeteig

2	Eier
4 EL	Qualitäts-Weizenmehl
3 EL	Mineralwasser classic
3 EL	**milfina** frische Vollmilch
2 EL	Raffinade Zucker
1 EL	**Bellasan** Sonnenblumenöl
	Grandessa Premium Schokolade (Eis)
	Nutoka Nuss-Nougat-Creme

Für den Crêpeteig Eier, Mehl und Zucker verrühren, dann Milch, Sprudelwasser und Öl unterheben. Die Crêpes goldbraun hauchdünn ausbacken.

Crêpes innen mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen, einmal zusammenklappen, mit der Eiskugel belegen und noch einmal zusammenklappen. Auf einem Teller anrichten und die Erdbeerfruchtsoße auf den äußeren Rand fließen lassen. Nach Wahl noch mit frischen Früchten dekorieren.

Erdbeerfruchtsoße (alternativ Fertigsoße)

200 g	Erdbeeren
80 g	Raffinade Zucker
1 EL	**Back Family** Vanillinzucker
2 EL	**bio** Citrovin

Die Erdbeeren waschen und die Stiele herausschneiden. Anschließend alle Zutaten in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Fertig zum Servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Person: 1,25 €

Sie benötigen u. a.:
Qualitäts-Weizenmehl – Mineralwasser classic – **milfina** frische Vollmilch – **Bellasan** Sonnenblumenöl – **Grandessa** Premium Schokolade (Eis) – **Nutoka** Nuss-Nougat-Creme

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de