04 08

Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert

Fröhliche Weihnacht überall

Deutschland:
Das wird ein Fest!
S. 4

Österreich:
Es weihnachtet sehr.
S. 12

Schweiz:
Weihnachtszauber in den Alpen.
S. 30

Inhalt

04 Deutschland

12 Österreich

24 Schweiz

30 Backen

Deutschland: Das wird ein Fest

06 Flusskrebse mit Apfel-Dill-Pfannküchlein
08 Barbarie-Entenbrust mit Orangensoße
10 Schokotarte mit pochierter Birne

Österreich: Es weihnachtet sehr

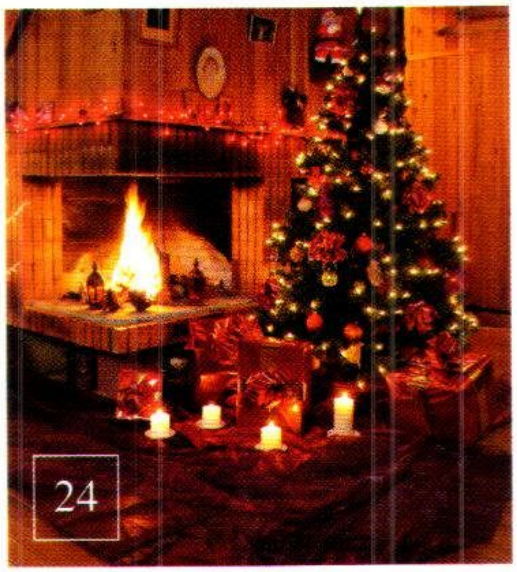
14 Fleischpflanzerl mit Radieschen-Gurkensalat
15 Hähnchenbrust mit Backapfel

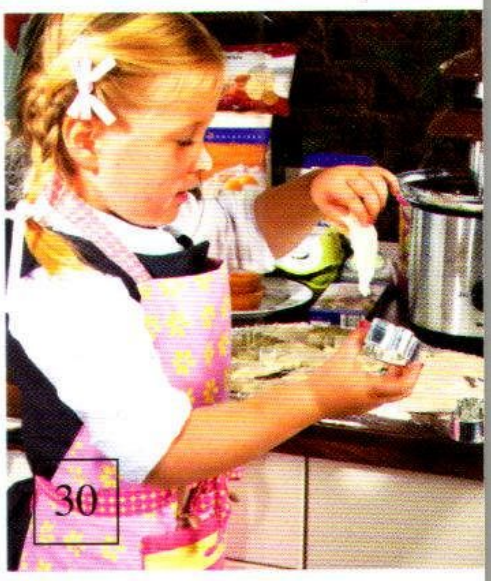
Liebe Kundin, lieber Kunde,

wenn es draußen früh dunkel wird, in den Fenstern Sterne leuchten und Kerzen flackern, Haustüren liebevoll geschmückt werden, wenn gebastelt und gebacken wird, geheimnisvolle Düfte durchs Haus ziehen und es sich die Familie mit Freunden bei heißem Tee und Glühwein gemütlich macht – dann ist Weihnachten ganz nah. Ein Fest, das viele Menschen in aller Welt unabhängig von ihrer Hautfarbe und Kultur immer wieder aufs Neue fasziniert und das uralte Traditionen und Bräuche wieder lebendig werden lässt. Begleiten Sie uns auf unserem Weihnachtsspaziergang zu unseren alpenländischen Nachbarn und erleben Sie kulinarische Vielfalt aus den Bergen. Wir haben für Sie typische Gerichte ausgesucht – für eine grenzenlos köstliche Weihnachtsküche. In unseren Filialen bieten wir Ihnen auch in diesem Jahr wieder eine Vielzahl weihnachtlicher Aktionsartikel an (mit * gekennzeichnet), die aber leider nur für einen begrenzten Zeitraum erhältlich sind. Mehr Informationen dazu finden Sie unter www.aldi-sued.de oder wap.aldi.de.

Wir wünschen Ihnen stimmungsvolle, fröhliche Weihnachten und ein glückliches neues Jahr!

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe





16 Kross gebratene Zanderfilets auf Champagnerkraut und Dill-Kartoffeln
18 Topfenknödel mit Zimt-Beeren

Qualität ist unser Thema

20 Alles andere als Käse
22 Schaumweine: Prickelnde Perlen ...

Schweiz: Weihnachtszauber in den Alpen

26 Mini-Berner-Rösti mit Zwiebelfleisch
28 Weihnachtlicher Salat mit Garnelen
29 Frischkäsetörtchen mit Traubenconfit

Morgen, Kinder, wird's was geben

32 Nikolausstiefel
34 Butterpralinen

LUST AUF GENUSS?

Extra für Sie haben wir für die Feiertage ganz besondere Gourmet-Artikel eingekauft, die wir Ihnen ab dem 15. 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

Monigny
CHAMPAGNE

Deutschland
Das wird ein Fest!

Advent und Weihnachten gehören für viele Menschen zur schönsten Zeit im Jahr. Festlich geschmückte Städte und Straßen sind hell erleuchtet, allüberall Lichterketten und funkelnde Tannenbäume. Üppig dekorierte Stände auf den Weihnachtsmärkten locken wie schon vor Hunderten von Jahren mit Zuckerwatte und gebrannten Mandeln. Weihnachten in Deutschland – das ist romantische Vielfalt pur. Neues wird ausprobiert und gleichzeitig doch auf Altbewährtes zurückgegriffen. Dann, am Heiligen Abend, wenn Hektik und Stress plötzlich einer wohltuenden Stille weichen – ja dann ist Weihnachten endlich da. Genießen Sie den Abend und entdecken Sie unsere Weihnachtsküche mit verführerischen Rezepten, die sich auch alle Engel wünschen.

Rechtzeitig zu den Feiertagen bieten wir Ihnen zusätzlich zu unserem Standardsortiment eine große Auswahl an erlesenen Weinen und Schaumweinen an. Bitte informieren Sie sich unter **www.aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de**.

FLUSSKREBSE MIT APFEL-DILL-PFANNKÜCHLEIN

Zutaten für 4 Personen:
5 **bio** Eigelb
125 g Qualitäts-Weizenmehl
300 ml **milfina** frische fettarme Milch
5 **bio** Eiweiß
2–3 Äpfel
4 EL Qualitäts-Weizenmehl zum Wenden
50 ml **Bellasan** Raps Vitalöl
200 g **Almare** Flusskrebse
(altern. Garnelen oder Geflügel)
4 EL **Cantinelle** Oliven Öl
4 Zweige Dill
30 g Parmesankäse
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Eigelb, Mehl und Milch zusammen aufschlagen, Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Mit einer Prise Salz würzen und mit 3 EL gehacktem Dill verfeinern. Äpfel entkernen, in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in die Pfannkuchenmasse tauchen. Pfannküchlein in Rapsöl ausbacken, Flusskrebse in Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehobeltem Parmesan auf den Pfannküchlein servieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Preis pro Person: 1,42 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG
Mario Collina Custoza DOC
www. aldi-sued.de

WALDPILZSUPPE

Zutaten für 4 Personen:
30 g **milfina** Deutsche Markenbutter
2–3 Zwiebeln
100 g Lauch
100 g Austernpilze
100 g Champignons
100 g Pfifferlinge
500 ml **Le Gusto** Klare Delikate Brühe
300 ml **bio** Saure Sahne
Le Gusto Pfeffer schwarz
Jodsalz, Kerbel

Zubereitung:
Zwiebeln würfeln und in 20 g Butter glasig anschwitzen, Lauch waschen, klein schneiden und mitdünsten. 2/3 der Pilze zufügen und anbraten. Die Gemüsebrühe auffüllen, mit der Sahne 10 Min. kochen lassen, bis alles weich ist. Die Suppe pürieren und anschließend durch ein Sieb geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, die restlichen Pilze in Butter kross anbraten, über die Suppe geben, mit Kerbel garnieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Person: 1,50 €

Weihnachtsrezept

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:
bio Saure Sahne – **Bellasan** Raps Vitalöl – **Le Gusto** Pfeffer schwarz – Jodsalz – Qualitäts-Weizenmehl – **Almare** Flusskrebse – Parmesankäse – **bio** Eier – **milfina** frische fettarme Milch – **milfina** Deutsche Markenbutter – **Cantinelle** Oliven Öl – **Le Gusto** Klare Delikate Brühe

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Burlwood Cabernet Sauvignon, Kalifornien

www. aldi-sued.de

BARBARIE-ENTENBRUST MIT ORANGENSOSSE UND WALNUSSKNÖDEL

Zutaten für 4 Personen:
4 Barbarie-Entenbrüste
3 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
1 Päckchen **Gourmet Sauce** À L'Orange*
60 g **Sweet Valley** Walnusskerne
1 Paket **Le Gusto** 12 Kartoffel Knödel
500 g **Gartenkrone** Apfel-Rotkohl
100 g **milfina** Deutsche Markenbutter
50 g Toast
3–4 Zweige Petersilie
Le Gusto Pfeffer schwarz
Jodsalz

Zubereitung:
Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und langsam auf der Haut kross braten, wenden und nochmals kurz von der anderen Seite scharf anbraten. Die Knödel nach Packungsangaben zubereiten, die gehackten Walnüsse unter den fertigen Teig mischen. Knödel in kochendes Salzwasser tauchen, die Hitze reduzieren, sobald die Knödel an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Butter in einem Topf schmelzen und das geriebene Toastbrot untermischen, Petersilie fein hacken und unter die Butter mengen und alles über die Knödel geben. Rotkohl erhitzen und nach Geschmack würzen, Entenbrüste mit einem scharfen Messer in 3-4 Scheiben schneiden und mit Rotkohl, Knödel und Gourmet Sauce servieren.

Tipp: Die Entenbrüste zum Anbraten in eine kalte Pfanne legen und diese vorerst ohne Fett langsam erhitzen, so bleiben die Poren der Haut möglichst lange geöffnet und das Fett tritt aus. Anschließend überschüssiges Fett abschütten und die Brüste langsam in Rapsöl kross braten.

Zubereitungszeit: 90 Minuten
Preis pro Person: 5,37 €

Weihnachtsrezept

Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:
Gartenkrone Apfel-Rotkohl – Jodsalz – **Le Gusto** 12 Kartoffel Knödel – **Bellasan** Raps Vitalöl – Toast – **Sweet Valley** Walnusskerne – **Le Gusto** Pfeffer schwarz – **milfina** Deutsche Markenbutter – Barbarie-Entenbrüste – **Gourmet Sauce** À L'Orange*

SCHOKOTARTE MIT POCHIERTER BIRNE

Zutaten für 4 Personen:
180 g **Back Family** Halbbitter-Kuvertüre
200 g **milfina** Deutsche Markenbutter
50 ml **Silver Stone** Echter Übersee Rum 40 Vol.-%
4 **bio** Eigelb
270 g Raffinade Zucker
4 **bio** Eiweiß
40 g gesiebtes Qualitäts-Weizenmehl
4 Birnen
750 ml Dornfelder Spätburgunder QbA
2 Nelken
1 TL Zimt

Zubereitung:
Schokolade und Butter schmelzen, Rum zufügen. Eigelb mit 100 g Zucker, dann das Eiweiß mit 50 g Zucker schaumig schlagen. Zuerst das Eigelb unter die Schokoladenmasse heben, dann das Eiweiß, zuletzt das Mehl. Die Masse in eine gefettete Form füllen und bei 180° C Umluft für 35 Min. backen. 120 g Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, mit einer Flasche Rotwein auffüllen, die geschälten Birnen und Gewürze zufügen. Die Birnen darin pochieren (ziehen lassen, nicht kochen), bis sie gar sind. Die Schokotarte aufschneiden und mit Birne servieren.

Tipp: Dazu passen auch unsere Gourmet TK-Eiskreationen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Person: 2,02 €

Weihnachtsrezept

Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:
Qualitäts-Weizenmehl – Dornfelder Spätburgunder QbA – Raffinade Zucker – **Silver Stone** Echter Übersee Rum – **bio** Eier – **Back Family** Halbbitter-Kuvertüre – **milfina** Deutsche Markenbutter

KÜRBIS
KERNÖL

Österreich
Es weihnachtet sehr

Klassisch rot, mit echten Kerzen und vielen Süßigkeiten wird in Österreich der Tannenbaum geschmückt. Kinder lieben es, wenn am 5. Dezember abends der Heilige Nikolaus vorbeischaut, vom Teufel Krampus begleitet, und Äpfel, Nüsse und Mandelkern verteilt. Sie erinnern, wie auch manche traditionelle Weihnachtsgerichte, an eine Zeit, in der Gewürze, getrocknete Früchte und Nüsse purer Luxus waren und für besondere Anlässe aufgehoben wurden. Karpfen, gefüllte Gans und Christstollen kommen an den Festtagen in vielen Familien auf den Tisch, doch auch mit unseren klassisch österreichischen Rezepten wird Weihnachten zu einem himmlischen Vergnügen.

Kulinarische Höhepunkte setzen Sie an den Weihnachtstagen mit unseren ausgesuchten Gourmet-Produkten. Einen Überblick finden Sie unter **www.aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de**.

FLEISCHPFLANZERL MIT RADIESCHEN-GURKENSALAT

Rezept für 4 Personen
Zutaten für den Salat:
½ Salatgurke
4 Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
1 Zwiebel
1 TL **Kim** Delikatess Senf
1–2 EL Apfelessig oder anderer Fruchtessig
125 g **bio** Saure Sahne
3 EL Schnittlauchröllchen
3 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz
Raffinade Zucker

Zutaten für die Fleischpflanzerl:
400 g Hackfleisch gemischt
100 g Toast
125 ml **milfina** frische fettarme Milch
100 g Zwiebeln, gewürfelt
50 g **Be light** Gourmet-Rohschinken gewürfelt
2 EL **Kim** Delikatess Senf
1 Knoblauchzehe
2 **bio** Eier
3 Zweige Petersilie
4 EL **Bellasan** Färber-Distelöl
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Gurke schälen und in Scheiben schneiden, Zwiebel fein würfeln und mit den Radieschenscheiben in einer Schüssel vermengen. Saure Sahne mit Senf, Essig und Schnittlauch zu einer Soße verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, über den Gurkensalat gießen und einige Stunden ziehen lassen. Mit wenigen Tropfen Öl servieren. Für die Fleischpflanzerl die Milch aufkochen und heiß über das Weißbrot gießen. Schinkenwürfel mit fein geschnittenem Knoblauch und Zwiebeln anbraten, das Fleisch mit Brot, Schinken und Eiern mischen und pikant würzen. Frisch gehackte Petersilie untermengen und zu mittelgroßen Fleischpflanzerln formen. In einer Pfanne goldgelb braten.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Preis pro Person: 1,57 €

HÄHNCHENBRUST MIT BACKAPFEL UND HIMBEERESSIGCREME

Zutaten für 4 Personen:
500 g Hähnchenbrustfilet
4 Äpfel
200 g **Back Family** Marzipan Rohmasse
50 g **Back Family** Mandeln gehobelt
50 g **Sweet Valley** Sultaninen
1 EL **bio** Citrovin, ½ TL Zimt, 4 Zweige Rosmarin
30 ml **Gourmet** Balsamfrutta Himbeere*
2–3 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
4 Scheiben Vollkornbrot
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Äpfel entkernen, mit einem Messer rundherum einritzen und in Zitronenwasser legen. Marzipan mit Mandeln, Sultaninen, Zimt und Zitronensaft verkneten. Masse in die Äpfel geben, mit Rosmarin garnieren. Im vorgeheizten Ofen auf 180° C für ca. ½ Std. backen. Hähnchenbrüste in Öl anbraten, würzen und in dünne Scheiben schneiden, mit Apfel und Balsam Frutta servieren, dazu passt kräftiges Brot.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Person: 2,24 €

Weihnachtsrezept

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:
Bellasan Raps Vitalöl – Vollkornbrot – **Be light** Gourmet-Rohschinken – **Bellsan** Färber-Distelöl – **Le Gusto** Pfeffer schwarz – **bio** Eier – Raffinade Zucker – **bio** Citrovin – **Back Family** Mandeln – Hackfleisch – Hähnchenbrustfilet – **Kim** Delikatess Senf – Jodsalz – Toast – **milfina** frische Milch – **Sweet Valley** Sultaninen – **Back Family** Marzipan Rohmasse – **bio** Saure Sahne

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Riesling & Chardonnay QbA

www. aldi-sued.de

KROSS GEBRATENE ZANDERFILETS AUF CHAMPAGNERKRAUT UND DILL-KARTOFFELN

Zutaten für 4 Personen:
Zutaten für die Zanderfilets:
4 **Gourmet** Zanderfilets*
1 Zitrone
4–6 EL **Cantinelle** Oliven Öl
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zutaten für die Dill Kartoffeln:
20 g Qualitäts-Weizenmehl
20 g **milfina** Deutsche Markenbutter
20 g Zwiebeln, fein geschnitten
250 ml **Le Gusto** Klare Delikate Brühe
6 Zweige Dill
800 g **bio** Qualitätskartoffeln
60 g **bio** Saure Sahne
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in Olivenöl kross anbraten, Spritzer Zitrone auf das Filet geben, Kartoffeln kochen und pellen. Die Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit Mehl bestäuben, Gemüsebrühe hinzugeben und einkochen lassen. Dill schneiden und mit Sahne unter die Soße rühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit der Soße einmal vorsichtig aufkochen.

Tipp: Alternativ können auch die Gourmet-Zanderfilets aus dem Aktionssortiment genommen werden.

Als Gemüsebeilage passt Champagnerkraut.

Zutaten für das Champagnerkraut:
800 g **Gartenkrone** Wein-Sauerkraut
3 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 3 Pimentkörner
500 ml **Le Gusto** Klare Delikate Brühe
250 ml Vve. Monsigny Champagne AC Brut
250 ml **bio** Saure Sahne
30 g **milfina** Deutsche Markenbutter
3 EL **Cantinelle** Oliven Öl
Le Gusto Pfeffer weiß, Jodsalz

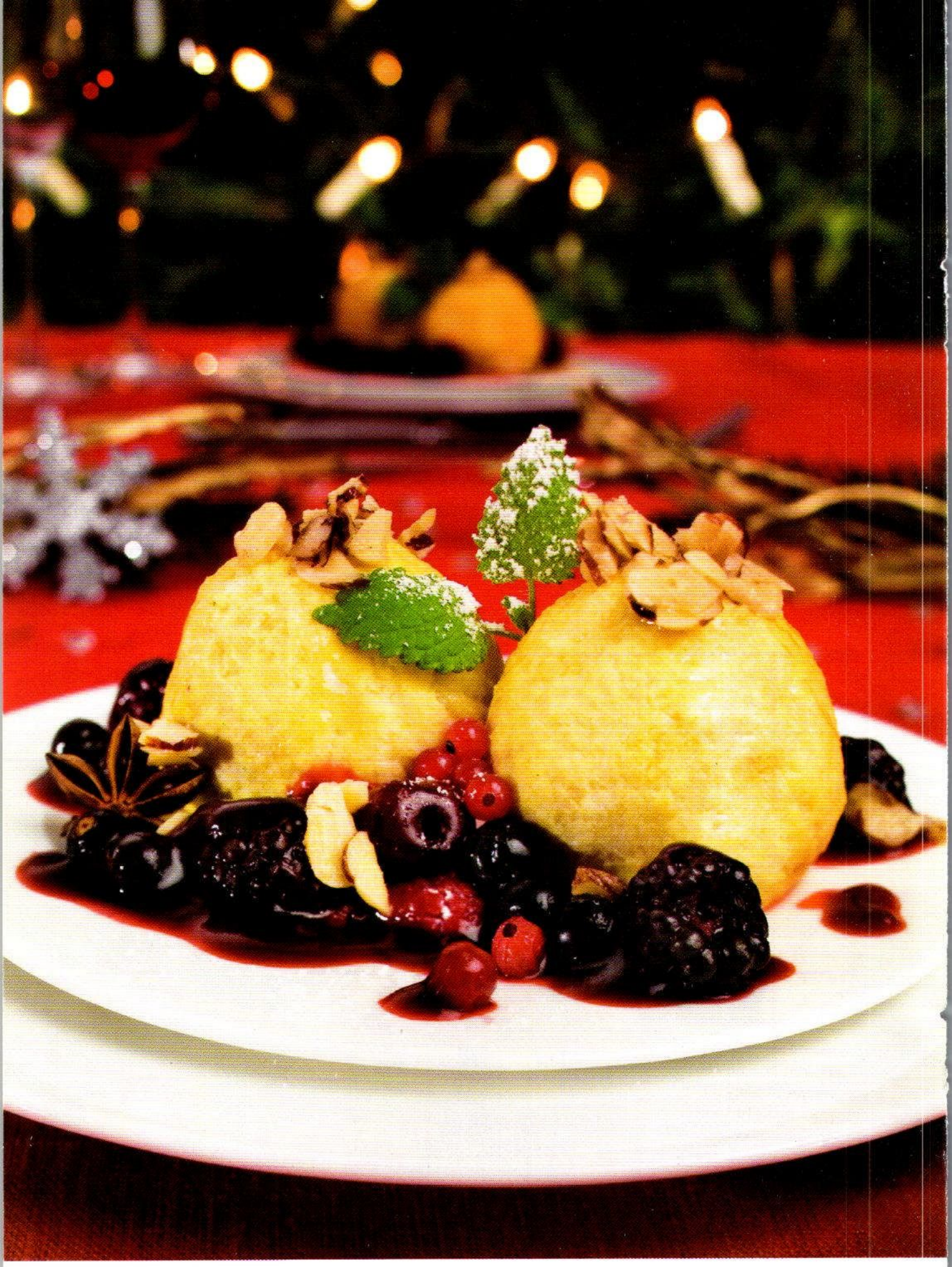
Zubereitung:
Das Sauerkraut in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abwaschen. Zwiebeln fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen, das Kraut zufügen und einige Minuten dünsten. Mit Gemüsebrühe auffüllen und 20 Minuten köcheln lassen, die Gewürze dazugeben und mitkochen. Zum Schluss mit Sahne und Champagner auffüllen, noch einmal aufkochen lassen, mit Butter binden und abschmecken.

Tipp: Alternativ kann auch TK-Dampfgemüse verwendet werden.

Zubereitungszeit: 70 Minuten
Preis pro Person: 3,95 €

Weihnachtsrezept

Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:
Vve. Monsigny Champagne AC Brut – Jodsalz – **bio** Saure Sahne – **Gourmet** Zanderfilets* – **Le Gusto** Klare Delikate Brühe – **bio** Qualitätskartoffeln – Vollkornbrot – **Cantinelle** Oliven Öl – Qualitäts-Weizenmehl – **Gartenkrone** Weinsauerkraut – **Le Gusto** Pfeffer schwarz und weiß – **milfina** Deutsche Markenbutter – Zwiebeln



TOPFENKNÖDEL MIT ZIMT-BEEREN UND HASELNUSSBUTTER

Rezept für 4 Personen
Zutaten für die Knödel:
375 g **Be light** Speise-Quark
250 g Toast
70 g Qualitäts-Weizenmehl
150 g Raffinade Zucker
2 kl. **bio** Eier
20 g **milfina** Deutsche Markenbutter
½ Fl. **Back Family** Backaromen Butter-Vanille
½ Fl. **Back Family** Backaromen Zitrone

Zutaten für die Zimt-Beeren:
500 g **Gartenkrone** Beeren Mix
200 ml **rio d'oro** Premiumdirektsaft Traube
100 g Raffinade Zucker
1 TL Zimt
1 Päckchen **Back Family** Vanillinzucker
10 g **Mühlen Gold** Feine Speisestärke

Zutaten für die Haselnussbutter:
20 g **Sweet Valley** Haselnusskerne
50 g **milfina** Deutsche Markenbutter

Zubereitung:
Quark mit Vanille- und Zitronenaroma glatt rühren, Eier und fein geriebenen Toast zufügen, Mehl und Zucker untermischen, Butter schmelzen und ebenfalls unter die Masse heben. Daraus Knödel formen und in Zuckerwasser kochen. 100 g Zucker in einem Topf schmelzen und leicht karamellisieren, mit Premiumdirektsaft Traube ablöschen, Zimt und Vanillin zufügen und zum Kochen bringen, Beeren zufügen und mit etwas in Wasser aufgelöster Speisestärke abbinden. Butter schmelzen, Haselnüsse hacken und alles zusammen vermengen und über die Knödel geben.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Person: 1,59 €

Weihnachtsrezept

Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:
Toast – **Mühlengold** Feine Speisestärke – **bio** Eier – **Gartenkrone** Beeren Mix – **milfina** Deutsche Markenbutter – **Back Family** Backaromen – Raffinade Zucker – **Sweet Valley** Haselnusskerne – **Be light** Speise-Quark – Qualitäts-Weizenmehl – **Back Family** Vanillinzucker – **rio d'oro** Premiumdirektsaft Traube

Alles andere als Käse

Käse ist ein wichtiger Bestandteil gesunder Ernährung und aus unserem täglichen Speiseplan nicht mehr wegzudenken. Käse gibt es in unzähligen Geschmacksvariationen von mild bis würzig und kräftig, es gibt Hart- und Weichkäse, Schimmel-, Frisch- und Schnittkäse. Es gibt beliebte Käsespezialitäten aus vielen Regionen Europas und aus Übersee, es gibt jungen und gereiften Käse, Käse von der Kuh, der Ziege, vom Schaf und Büffel.

Gerade in Italien findet der Käseliebhaber eine große Auswahl besonderer Käsesorten. Und eine besonders schöne bieten wir Ihnen mit unseren „Italienischen Käsespezialitäten D.O.P. Gourmet" rechtzeitig zu den Weihnachtsfeiertagen an.

Genuss pur: mit Montasio D.O.P. aus den Regionen Venetien, Friaul Venezia Giulia und den Voralpen, mit Pro-

volone Valpadana D.O.P. aus Venetien und der Lombardei, mit Fontina D.O.P. aus dem Aosta-Tal und Pecorino Sardo Marturo D.O.P., der herrlichen Schafskäsespezialität aus Sardinien.

Dabei steht D.O.P für Denominazione di Origine Protetta, eine geschützte Ursprungsbezeichnung, die, ähnlich wie bei Wein, für besonders anspruchsvolle Herstellung und Qualität bürgt. Die so geadelten Käsesorten dürfen dieses Qualitätssiegel nur dann tragen, wenn die Milch aus genau definierten Regionen stammt, alle erforderlichen Produktionsschritte vor Ort erfolgt sind und vorgeschriebene Verfahren, Rezepturen und Produkteigenschaften genau eingehalten und befolgt wurden. Ein Konsortium in der jeweiligen Region kontrolliert die lizensierten Herstellungsbetriebe und überwacht penibel die Einhaltung der strengen Bestimmungen.

PARMIGIANO REGGIANO:
DER WOHL BERÜHMTESTE KÄSE AUS ITALIEN

Parmigiano Reggiano, der originale Parmesan-Käse, hat eine sehr lange Tradition, schon seit mindestens 800 Jahren wird er nahezu unverändert hergestellt. Nicht umsonst haben die Italiener ihrem Parmigiano Reggiano den Titel des „Königs aller Käse" verliehen.

Parmigiano Reggiano stammt ausschließlich aus den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Matua (südlich des Flusses Po) und Bologna (westlich des Flusses Reno) und trägt selbstverständlich das Qualitätssiegel D.O.P. Überwacht wird die Herstellung dieses Hartkäses genauestens durch das zuständige Konsortium.

Ausgesuchte Käsereien dürfen diesen Käse nur aus Kuh-Rohmilch herstellen, die Milch darf zudem nur von Kühen stammen, die ausschließlich mit Heu und Gras gefüttert wurden. Der absolute Fettgehalt dieser besonderen Spezialität liegt bei nur ca. 28 g pro 100 g Käse. Für die Herstellung von nur einem Kilogramm werden 16 l Milch benötigt, für ein Käserad von 36 kg mit 45 cm Durchmesser und 24 cm Höhe werden immerhin 576 l Milch verarbeitet.

Bevor er in unseren ALDI SÜD-Filialen verkauft werden kann, muss er eine Mindestreifezeit von zwei Jahren haben. Die Portionsstücke werden aus dem ganzen Laib frisch geschnitten und direkt in den Schalen verpackt. So können Sie ihn bequem im Kühlschrank aufbewahren, und der Käse behält seine Frische.

»

www. aldi-sued.de

Schaumweine:
Prickelnde Perlen ...

... SIND IMMER ETWAS BESONDERES.
Schon seit Jahrhunderten geschätzt von Kaisern, Zaren und Königen, krönen sie heute große und kleine, bedeutende und unbedeutende Momente im Alltag, auch an den Weihnachtsfeiertagen dürfen sie nicht fehlen. Champagner, Cava & Co. haben Hochkonjunktur, und mit unseren qualitativ hochwertigen, edlen Tropfen treffen Sie immer eine gute Wahl. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Das traditionelle Verfahren, um die feinen Perlen in den Wein zu zaubern, ist einfach: Junger Wein wird in einem Tank mit etwas Zucker und Hefe versetzt, dort verwandelt die Hefe den Zucker in Alkohol und Kohlensäure: die Geburtsstunde der beliebten „bubbles". Anschließend müssen die edlen Tropfen noch in der Flasche weiterreifen: je länger, desto feiner werden die Bläschen und desto köstlicher das Ergebnis.

Neben der Tankgärung gibt es noch das traditionelle Verfahren, auch als Méthode champenoise bezeichnet. Hier erfolgt die zweite Gärung in der Flasche, wobei die einzelnen Flaschen entweder mit der Hand oder mit einer Maschine so lange gerüttelt werden, bis sich die Hefe im Flaschenhals absetzt. Erst kurz vor dem Verkauf wird sie entfernt, indem der Flaschenhals vereist wird und die Hefe gefriert. Nach dem Entfernen des Korkens schießt die Hefe wegen des hohen Drucks aus der

Champagner ist der Luxusschaumwein par excellence. Er stammt aus einer eng umgrenzten Region, dem gesetzlich geschützten Gebiet der Champagne, östlich von Paris. Dort werden auf Kreidekalkböden die drei berühmten Rebsorten angebaut, die dem Champagner seinen eigenen Charakter verleihen. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Champagner wird bis heute ausschließlich nach der Méthode champenoise hergestellt.

Crémant ist die Bezeichnung für einen Schaumwein mit etwas weniger Kohlensäuredruck und gleichzeitig der Oberbegriff für französische Qualitätsschaumweine, die nicht aus der Champagne kommen. Aber auch Crémant wird nach der Champagnermethode hergestellt, stammt aber aus Regionen wie der Loire, dem Elsass oder aus Burgund und wird aus regionaltypischen Rebsorten hergestellt.

Sekt mögen wir besonders gern, die Auswahl ist groß. Eine besondere Spezialität stellen die Rieslingsekte dar: hochwertige Schaumweine, gekeltert aus einer einzigen Rebsorte, bei denen sich die fruchtigen Noten des Rieslings mit der Frische des schäumenden Weines verbinden. Ein typischer Rieslingsekt ist z. B. unser Erlenbrunn.

Cava ist der nationale Schaumwein aus Spanien und unterliegt einer eigenen D.O., einer geschützten Herkunftsbezeichnung. Neben autochthonen (einheimischen) spanischen Rebsorten darf für die Produktion von Cava auch Chardonnay verwendet werden. Cava wird nur nach der traditionellen Methode (Flaschengärung) erzeugt, was ihm eine gute Grundqualität garantiert.

Prosecco bezeichnet eine Rebsorte, die nördlich von Venedig wächst. Prosecco gibt es als ganz normalen, frischen Weißwein, doch bekannter ist er als Frizzante oder Spumante. Frizzante ist die typische Version eines Perlweines mit erfrischender, feinperliger Kohlensäure, während Spumante einen höheren Kohlensäureanteil aufweist und wie Sekt eine zweite Gärung auf der Flasche oder im Tank durchlaufen hat.

Flasche (degorgieren). Anschließend wird der Sekt/Champagner wieder mit einer kleinen Menge von in Wein gelöstem Zucker (so genannte Versanddosage) aufgefüllt und endgültig verkorkt. Ein aufwändiges und teures Verfahren. Alle Champagner werden so hergestellt.

Egal, ob Sie bei uns einen Schaumwein aus dem Standard- oder aus dem Aktionssortiment wählen: Bei uns können Sie sich auf eine dauerhaft gute Qualität verlassen, dafür sorgt unser umfangreiches Qualitätssicherungsmanagement.

Prickelnde Köstlichkeiten finden Sie zusätzlich zu unserem Standardsortiment vor den Feiertagen in unseren **Filialen**. Informationen gibt es unter **www.aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de**.

»

www. aldi-sued.de

Schweiz
Weihnachtszauber in den Alpen

Draußen ist es bitterkalt, Schnee knirscht unter den Schritten und jeder Dorfplatz in der Schweiz ist – und dies ist eine uralte Tradition – liebevoll mit Krippe und Tanne geschmückt. St. Nikolaus ist das Fest für die Kinder, in der deutschsprachigen Schweiz schaut Samichlaus vorbei, bei sich hat er den strafenden Knecht Schmutzli, während die liebevolle Hexe Befana alle Kinder im Tessin glücklich macht. Dann gibt es noch Clausjagen, Rauchnächte und Turmblasen – die Schweiz ist reich an vorweihnachtlichen Bräuchen. Höhepunkt ist allerdings das Festessen mit der Familie, und da muss es nicht immer Käsefondue sein. Unsere Vorschläge kommen direkt aus der Weihnachtsküche. Genießen Sie eine schöne Bescherung!

MINI-BERNER-RÖSTI MIT ZWIEBELFLEISCH

Zutaten für 4 Personen:
1 kg **bio** Qualitätskartoffeln, gekocht
100 g milder Frühstücks-Speck
150 g **milfina** Deutsche Markenbutter
1 Schweinefilet (ca. 800 g)
5 Zwiebeln
6 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
2 TL Raffinade Zucker
8 EL **Kim** Wein-Branntwein-Essig
300 ml Weißwein (z. B. Baden Müller-Thurgau QbA)
Je 5 Zweige Kerbel, Petersilie, Thymian, Majoran
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Kartoffeln schälen, kochen und erkalten lassen, anschließend grob raspeln. Frühstücksspeck in Streifen schneiden und in etwas Butter auslassen. Einige Butterflocken unter die Masse geben und würzen. 2 EL pro Rösti von der Kartoffelmasse in die Pfanne geben, von beiden Seiten goldgelb rösten und auf einen Teller stürzen. Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden, in Rapsöl von beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln in Streifen schneiden und in dem Bratensaft dünsten, mit Zucker bestreuen und Kräuter zufügen. Einige Minuten anbraten, mit Weißweinessig und Weißwein ablöschen, und über das Schweinefilet gießen, einige Stunden ziehen lassen. Heiße Rösti mit dem Zwiebelfleisch servieren.

Zubereitungszeit: 70 Minuten
Preis pro Person: 3,86

UNSERE WEINEMPFEHLUNG
Gran Reserva Cariñena D.O.
www.aldi-sued.de

Weihnachtsrezept

Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:
Raffinade Zucker – Jodsalz – Weißwein (z. B. Baden Müller-Thurgau QbA) – Frühstücks-Speck – **bio** Kartoffeln – Schweinefilet – **Bellasan** Raps Vitalöl – **milfina** Deutsche Markenbutter – **Kim** Wein-Branntwein-Essig – **Le Gusto** Pfeffer schwarz – Kräuter

WEIHNACHTLICHER SALAT MIT GARNELEN UND KASTANIEN

Zutaten für 4 Personen:
400 g gemischter Salat der Saison
250 g **King Prawns** Riesengarnelen
150 g Kastanien
1 EL **milfina** Deutsche Markenbutter
1 Knoblauchzehe
4 Zweige Dill
1 EL Raffinade Zucker
1 TL **Kim** Delikatess Senf
1 TL **Goldland** Wald-Honig
3 EL **Cucina** Aceto Balsamico Bianco
6 EL **Cantinelle** Oliven Öl
4 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Salat putzen, waschen und zupfen. Kastanien oben kreuzförmig einschneiden und im Backofen bei 180° C 20 Min. backen, aus der Schale drücken, in einer Pfanne in Butter schwenken, mit einer Prise Zucker bestreuen und warm stellen. Garnelen mit Knoblauch in Rapsöl anbraten, mit frisch gehacktem Dill bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Balsamico, Olivenöl, Senf, Salz, Pfeffer und Honig eine Salatsoße anrühren, mit den Garnelen und Kastanien servieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Preis pro Person: 1,99 €

Weihnachtsrezept

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:
Jodsalz – Raffinade Zucker – **Silver Stone** Echter Übersee Rum – **Cucina** Aceto Balsamico Bianco – **King Prawns** Riesengarnelen – Puderzucker – **Bellasan** Raps Vitalöl – **Cantinelle** Oliven Öl – **bio** Eier – **milfina** Deutsche Markenbutter – **Be light** Speise-Quark – **Le Gusto** Pfeffer schwarz – **Kim** Delikatess Senf – **Goldland** Wald-Honig – Qualitäts-Weizenmehl – **Sweet Valley** Sultaninen

FRISCHKÄSETÖRTCHEN MIT TRAUBENCONFIT

Rezept für 4 Personen
Zutaten für das Confit:
300 g kernlose Trauben
1 EL **Goldland** Wald-Honig
1 Rosmarinzweig
200 ml roter Portwein

Für den Teig:
110 g Qualitäts-Weizenmehl
60 g **milfina** Deutsche Markenbutter
30 g Puderzucker
1 **bio** Eigelb
Jodsalz

Für die Füllung:
250 g **Be light** Speise-Quark
40 g **Sweet Valley** Sultaninen
40 ml **Silver Stone** Echter Übersee Rum 40 Vol.-%
2 **bio** Eigelbe
80 g Raffinade Zucker
30 g **milfina** Deutsche Markenbutter
2 **bio** Eiweiß
30 g Qualitäts-Weizenmehl

Zubereitung:
Für das Confit Portwein und Honig kurz aufkochen, Trauben halbieren und zufügen. Ca. 5 Min. bei niedriger Temperatur einkochen, von der Kochstelle nehmen, Rosmarinzweig zufügen und einige Std. ziehen lassen. Für den Teig Mehl, Butter, Puderzucker, Eigelb und eine Prise Salz miteinander vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Diesen ausrollen und mit einer Ringform Teigscheiben mit ca. 15 cm Durchmesser ausstechen. Eine Muffinform damit auslegen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C etwa 10 Min. goldbraun backen.

Für die Füllung Sultaninen in braunem Rum leicht erwärmen und ziehen lassen. Eigelb mit etwa 40 g Zucker aufschlagen und mit Quark verrühren, Butter schmelzen und mit den Rum-Sultaninen zur Quarkmasse geben. Mehl in die Masse sieben und unterrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben, gleichmäßig auf die Förmchen aufteilen und im vorgeheizten Ofen bei 150° C ca. 30 Min. backen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Preis pro Person: 1,49 €

Morgen, Kinder,
wird's was geben

Backen gehört zu Weihnachten einfach dazu. Und mit Kindern macht es noch mehr Spaß. Wenn sie mit Eifer bei der Sache sind, und mit vor Aufregung hochroten Bäckchen Teig ausstechen, rollen, mit Eigelb bepinseln und mit Zuckerperlen verzieren. Kleine Mehlhände und -nasen backen knusprige Tannenbäume und Weihnachtswichtel, tunken Mürbeteigsterne in Schokolade und naschen gerne so mal ganz einfach nebenbei. Stolz sind sie, wenn die heißen Kekse aus dem Ofen kommen und die Wohnung verführerisch nach Weihnachten duftet. Süße Weihnachtsmärchen haben wir für Sie auf den kommenden Seiten ausgesucht.

In unseren **Filialen** finden Sie eine große Auswahl an Backartikeln.

Plätzchen, die der Himmel schickt

NICHTS FÜR KNECHT RUPRECHT: NIKOLAUSSTIEFEL

Zutaten für ca. 5–6 Stück:
125 g **Goldland** Imker-Honig
50 g Raffinade Zucker
1 Päckchen **Back Family** Vanillinzucker
60 g **milfina** Deutsche Markenbutter
1 **bio** Eigelb, ½ TL Zimt
250 g Qualitäts-Weizenmehl
2 TL **Back Family** Backpulver
1 TL **Tropen Gold** Kakaohaltiges Getränkepulver

Zubereitung:
Honig, Zucker, Vanillinzucker und Butter leicht erwärmen, dann die fast erkaltete Masse aufschlagen, restliche Zutaten mischen, ⅔ zusammen mit dem Eigelb zufügen, weiter rühren. Danach die restliche Masse unterkneten. Den Teig ca. ½ cm dick ausrollen, mit einer Schablone Stiefel ausstechen. Diese bei 170° C ca. 15 Min. backen, mit Zuckerperlen und Mandeln garnieren.

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Preis pro Rezept: 1,53 €

WEIHNACHTSWICHTEL

Zutaten:
150 g Raffinade Zucker
150 g **Be light** Speise-Quark
6 EL **Cantinelle** Oliven Öl
6 EL **milfina** frische fettarme Milch
1 Päckchen **Back Family** Vanillinzucker
300 g Qualitäts-Weizenmehl
½ Päckchen **Back Family** Backpulver
1 **bio** Eigelb zum Bestreichen
Sweet Valley Sultaninen

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten, diesen in ca. 6 Stücke teilen und aus jedem eine Rolle formen, diese etwas flach drücken und Kopf, Arme und Beine formen. Sultaninen für Augen, Nase und Mund verwenden. Rohling mit verquirltem Eigelb bestreichen und bei ca. 180° C etwa 15 Min. backen. Nach dem Auskühlen können die Wichtel nach Belieben dekoriert werden.

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Preis pro Rezept: 1,56 €

GUGELHUPF MIT MANDELN

Zutaten:
250 g **Bellasan** Sonnenblumen Margarine
250 g Raffinade Zucker
1 Päckchen **Back Family** Vanillinzucker
1 Fl. **Back Family** Backaromen Butter-Vanille
5 **bio** Eier (Größe M)
500 g Qualitäts-Weizenmehl
250 ml **milfina** frische fettarme Milch
200 g **Sweet Valley** Sultaninen
100 g **Back Family** Mandeln gehackt
125 g **Back Family** Halbbitter-Kuvertüre
1 EL **Bellasan** Raps Vitalöl

Zubereitung:
Margarine, Zucker, Butter-Vanille und Vanillin verrühren, die Eier unterschlagen, dann Mehl, Milch und Sultaninen zufügen. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und bei 160° C Umluft ca. 60 Min. auf mittlerer Schiene backen. Kuchen auskühlen lassen, Schokolade schmelzen, 1 EL Öl zufügen und Glasur auf dem Kuchen verteilen, mit gehackten Mandeln garnieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Rezept: 4,56 €

Weihnachtsrezept

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:
Qualitäts-Weizenmehl – Raffinade Zucker – **milfina** Deutsche Markenbutter – **Bellasan** Raps Vitalöl, Margarine – **Cantinelle** Oliven Öl – **Back Family** Backaromen, Vanillinzucker, Backpulver – **Tropengold** Kakaopulver – **Back Family** Halbbitter-Kuvertüre – **milfina** frische fettarme Milch – **bio** Eier – **Be light** Speise-Quark – **Back Family** Mandeln gehackt – **Sweet Valley** Sultaninen

(K)EINE SÜNDE: BUTTERPRALINEN

Zutaten für ca. 20 Stück:
200 ml **milfina** Schlagsahne
250 g **Moser-Roth** Edel Bitter Schokolade
50 g **milfina** Deutsche Markenbutter
Pralinenförmchen

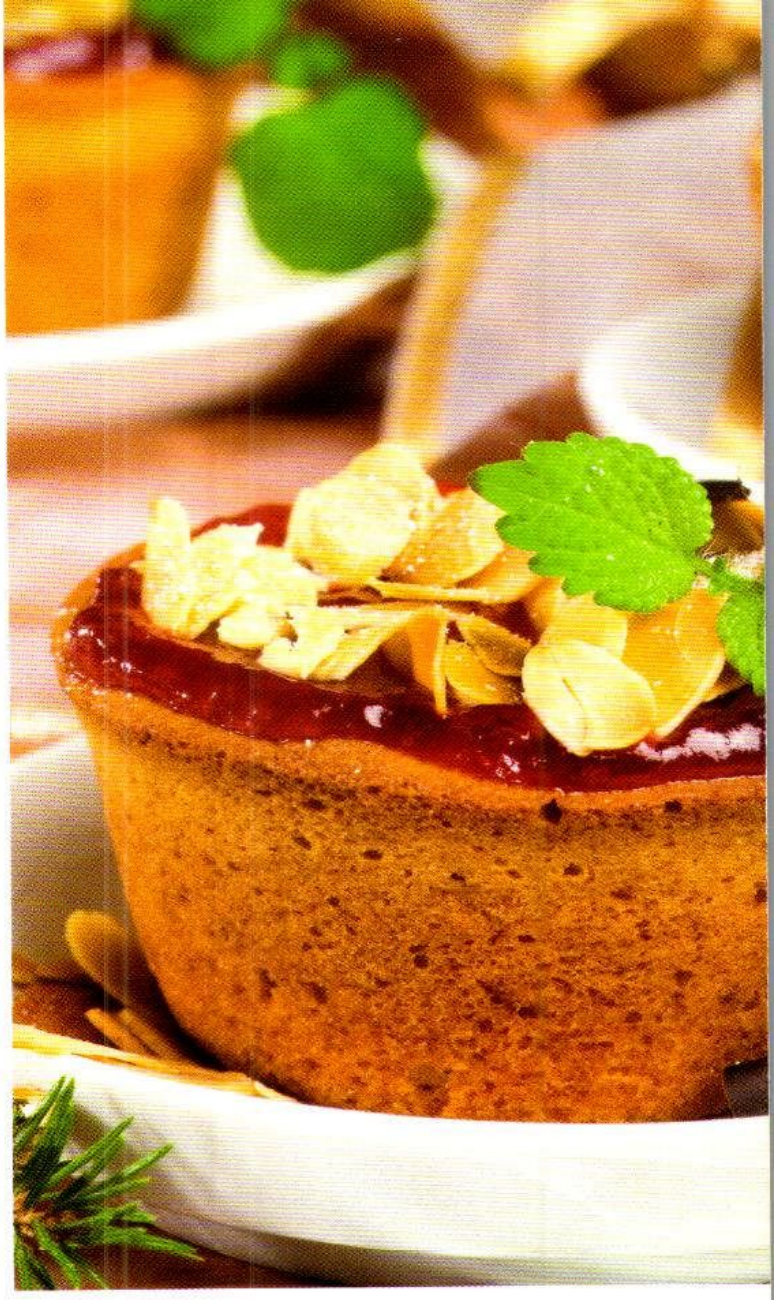
Zubereitung:
Die Sahne mit Schokolade aufkochen, Butter zufügen, abkühlen lassen, bis die Masse wieder fester wird, dann auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät aufschlagen, die Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit einer Sterntülle Tuffs in die Pralinenförmchen spritzen. Die Masse kann nach Belieben mit Aromen (Mandel, Vanille, Rum, Kirschwasser, Himbeergeist) verfeinert werden.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Rezept: 1,65 €

Wir hoffen, unsere „himmlischen" Rezeptideen haben Sie inspiriert und wünschen Ihnen schon heute fröhliche Weihnachten.

Ihr ALDI SÜD Team.

HEISS AUS DER HIMMELSWERKSTATT: MANDELTÖRTCHEN MIT MARZIPAN



Zutaten für 4–6 Törtchen:
200 g **Back Family** Marzipan Rohmasse
120 g Raffinade Zucker
4 **bio** Eier
100 g Qualitäts-Weizenmehl
1 Msp. **Back Family** Backpulver
50 g **Back Family** Mandeln gehobelt

Zubereitung:
Marzipan mit 80 g Zucker, 2 Eiern und 2 Eigelb zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die 2 Eiweiß mit 40 g Zucker steif schlagen, mit Mehl und Backpulver unter die Eimasse heben. Muffinförmchen fetten, Teig einfüllen, bei 160° C (Umluft) 20–30 Min. backen. Die Törtchen stürzen, mit erhitzter Konfitüre bestreichen und mit gehobelten Mandeln garnieren. Dazu passen frische Früchte mit Schokoüberzug.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Rezept: 2,79 €

Weihnachtsrezept

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:
milfina Markenbutter – **milfina** Schlagsahne – Raffinade Zucker – **Moser-Roth** Edel Bitter Schokolade – **Back Family** Backpulver – Qualitäts-Weizenmehl – **bio** Eier – **Back Family** gehobelte Mandeln – **Back Family** Marzipan Rohmasse

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de