03 09

Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert

Unsere Weine: Guter Geschmack inklusive

Jeden Tag Weine:
Unkompliziert und unwiderstehlich S. 04

Wein und Speisen:
Ein harmonisches Doppel S. 23

Straußen-Steaks
mit Zuckerschoten, Chilipenne und Schokoladenjus S. 27

Inhalt

04 Jeden Tag Weine: Unkompliziert und unwiderstehlich

12 Für besondere Momente: Aufregend und nie langweilig

22 Wein und Speisen: Ein harmonisches Doppel

30 Zeit für Wein: Einfach genießen

Jeden Tag Weine

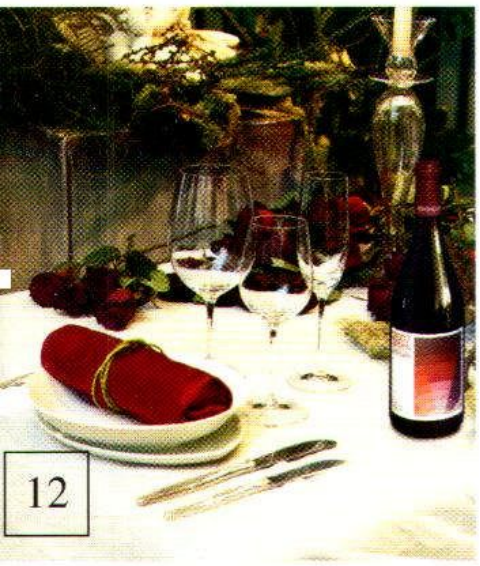
06 Mandelgebäck mit weißer Schokolade
07 Gebratene Mango mit Vanillesirup und Frischkäsescheiben
08 Feigen in Prosciutto mit Käserösti
09 Weißweinmuffins
10 Champagner-Cocktail Bellini
11 Die Temperatur: Beeinflusst den Geschmack

Liebe Kundin, lieber Kunde,

die Abende werden wieder länger und kühler – Hochsaison für ein schönes Glas Wein. Wein ist so unterschiedlich und vielfältig wie die Menschen selbst. Jeder Wein hat seinen eigenen Charakter. So zaubern Winzer aus der gleichen Rebsorte eines Anbaugebietes sehr verschiedene Weine. Es gibt Küchenweine, Weine für eine zünftige Brotzeit, für Sonntage und für solche Momente, in denen es ein großartiger Tropfen sein muss. Wein verbindet Menschen – überall. Mit ihm können Sie sich (fast) die ganze Welt auf den Tisch holen und schmecken, warum ein Wein aus Spanien spanisch schmeckt und aus Italien italienisch. Lassen Sie sich überraschen. Wir laden Sie ein zu einer anregenden Weinprobe. Tipps und neue Angebote finden Sie auch regelmäßig im Internet unter www.aldi-sued.de oder unter wap.aldi-sued.de.

Herzlich willkommen in unserer Weinwelt!

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe



Für besondere Momente

14 Zucchinipiccata mit Oliven und Frühlingszwiebeln
15 Rosenkohlsalat mit Speck und knusprigen Mandeln
16 Avocadopüree mit Zitronen-Knoblauch-Huhn und Kirschtomaten
17 Dekantieren ... Zeit zum Luftholen

Qualität ist unser Thema

19 Edition Fritz Keller: Exklusiv für uns
20 Höchste Anforderungen an unsere Weine

Wein und Speisen

25 Chicorée-Orangen-Salat mit Garnelen Lamm-Steaks in Senf-Kräuter-Kruste mit Kartoffel-Apfel-Salat
27 Straußen-Steaks mit Zuckerschoten, Chilipenne und Schokoladenjus Nur keine Vorurteile!
28 Quarksoufflé mit Karamell-Balsamico-Soße
29 „Geschmacksschule": Spannendes Spiel

Zeit für Wein

33 Gratinierte Gnocchi mit Bergkäse
34 Geschickt kombiniert: Wein und Schokolade
35 Wenn's mit dem Glas klappt, klappt's auch mit dem Wein ...

Ob Sie lieber Rot, Weiß- oder Rosé-wein mögen, ob Sie Champagner, Cava & Co. bevorzugen – wir haben für jede Gelegenheit und jeden Geschmack den passenden Wein. Weitere Informationen zu unseren Artikeln finden Sie auch 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

„Jeder Wein ist gut, der einem schmeckt, unter der Voraussetzung, er ist sauber und ordentlich gemacht." Markus Del Monego, Master of Wine und Weltmeister der Sommeliers 1998.

Jeden Tag Weine:
Unkompliziert und unwiderstehlich

Lust auf Wein? Einfach nur so ...? Es gibt sie – diese Weine, die so herrlich unkompliziert, erfrischend, fruchtig oder knackig sind, die man – noch in den Gummistiefeln steckend – nach der Gartenarbeit genießt. Oder, wenn man lässig auf einer Mauer hockt und den Sonnenuntergang betrachtet, mit dem Nachbarn locker über den Gartenzaun plauscht, wenn man kocht, mit Freunden telefoniert ... Egal ob rot, weiß oder rosé – die von uns ausgesuchten Weine müssen nicht erst noch jahrelang im Keller reifen, sie bieten sofort reines Weinvergnügen und sind bezahlbar – eben auch für jeden Tag.

MANDELGEBÄCK MIT WEISSER SCHOKOLADE

Zutaten für ca. 30 Stück:
180 g **Mühlen Gold** Qualitäts-Weizenmehl
50 g **Tropen Gold** kakaohaltiges Getränkepulver
1/2 TL **Back Family** Backpulver
50 g Raffinade Zucker
50 g **Choceur** Herbe Sahne
2 **bio** Eier
60 g **Sweet Valley** kalifornische Mandeln
50 g **Choceur** Feine Weisse
1 Prise Jodsalz

Zubereitung:
Schokolade fein hacken, mit Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Eier und Salz zu einem Teig vermengen, Mandeln unterkneten. Aus dem Teig vier Rollen formen, im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) ca. 25 Minuten backen. Rollen auskühlen lassen, mit einem Messer schräg in Stücke schneiden. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit einem Löffel über das Mandelgebäck träufeln.

Tipp: Trinken Sie dazu ein Glas Champagner-Cocktail (Rezept auf Seite 10).

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Rezept: 3,49 €
Pro Stück: 66 kcal

GEBRATENE MANGO MIT VANILLESIRUP UND FRISCHKÄSESCHEIBEN

Zutaten für 4 Personen:
3 Mangos
50 ml Wasser
25 g Raffinade Zucker
1/2 **Back Family** Vanillestange*
8 **Be light** Frischkäse in Scheiben
10 g **milfina** Deutsche Markenbutter
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Vanillestange auskratzen, Mark mit Wasser und Zucker aufkochen, auskühlen lassen. Mangos schälen, entkerntes Mangofleisch in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mangostücke auf Tellern anrichten, mit Vanillesud beträufeln. Frischkäse aufrollen und zu den Mangos servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Person: 1,24 €
Pro Portion: 260 kcal

African Rock Selection Sauvignon Blanc – intensive Röstaromen und der Duft reifer Früchte verwöhnen die Nase.

www.aldi-sued.de

*Saisonal erhältlich.

Dornfelder Rosé QbA – überzeugt im Duft mit Aromen von Beerenfrüchten und Kirschen sowie einer feinen Süße.

www. aldi-sued.de

FEIGEN IN PROSCIUTTO MIT KÄSERÖSTI

Zutaten für 4 Personen:
4 Feigen (alternativ Pflaumen)
16 Scheiben **Cucina** Originale Italiana Prosciutto
600 g **bio** Kartoffeln
2 Zwiebeln
100 g **Alpenmark** Emmentaler, gerieben
3 EL **milfina** Deutsche Markenbutter

Zubereitung:
Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser halbgar kochen, auskühlen lassen. Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden, Kartoffeln grob reiben und mit Zwiebelstreifen vermengen, kräftig salzen. Butter in einer beschichteten Pfanne auslassen, Röstimischung anbraten, gelegentlich umrühren. Nach 2–3 Minuten die Kartoffeln flach drücken, Deckel auf die Pfanne setzten und Rösti ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze braten, dann in vier Stücke teilen, wenden und nochmals 10 Minuten braten. Feigen waschen, in Viertel schneiden, jeweils in eine Scheibe Schinken wickeln. Fertige Rösti auf Tellern mit Käse bestreuen und mit Feigen garnieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Preis pro Person: 1,10 €
Pro Portion: 371 kcal

WEISSWEINMUFFINS

Zutaten für ca. 20–25 Stück:
250 g **Mühlen Gold** Qualitäts-Weizenmehl
40 g Frischback-Hefe
4 **bio** Eier
100 ml **Mario Collina** Pinot Grigio Valdadige DOC
100 ml **Cantinelle** Oliven Öl
100 g **Alpenmark** Emmentaler, gerieben
200 g Koch-Hinterschinken

Zubereitung:
Hefe zerbröseln, Schinken würfeln und mit restlichen Zutaten mit einem Handrührgerät kneten (nach Bedarf salzen und pfeffern). Teig in beschichtete, gefettete Muffinformen füllen, bei 180 °C (Umluft) ca. 25 Minuten backen.

Tipp: Köstlich auch mit Käse, Oliven und Kirschtomaten.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Rezept: 3,29 €
Pro Stück: 113 kcal

CHAMPAGNER-COCKTAIL

Zutaten für 4 Personen:
4 cl Grand Marnier 40 Vol.-%
4 cl **Czerwi** Wodka 37,5 Vol.-%
Vve. Monsigny Champagner

Zubereitung:
Vier Champagnerflöten mit 1 cl Grand Marnier und 1 cl Wodka füllen, mit gekühltem Champagner auffüllen, servieren.

Zubereitungszeit: 5 Minuten
Preis pro Person: 2,12 €
Pro Glas: 144 kcal

BELLINI

Zutaten für 4 Personen:
16 cl **rio d'oro** Pfirsichnektar
Fratellini Prosecco Frizzante del Veneto IGT

Zubereitung:
Vier Sektflöten mit 4 cl Pfirsichnektar füllen, mit kaltem Prosecco auffüllen, servieren.

Zubereitungszeit: 5 Minuten
Preis pro Person: 0,19 €
Pro Glas: 105 kcal

Fratellini Prosecco Frizzante del Veneto IGT – charakteristisch: frische Zitrusnoten und ein erfrischender Geschmack.

www. aldi-sued.de

DIE TEMPERATUR: BEEINFLUSST DEN GESCHMACK

Zu warm, zu kalt, zu süß, kein Aroma. Egal ob es sich um die Weinproduktion, die Lagerung von Wein oder um den Weingenuss selbst handelt, die richtige Temperatur ist entscheidend für den Geschmack. Es gibt Hunderte von Rebsorten, verschiedenste Methoden der Herstellung, es gibt junge und alte Weine, süße und trockene, es gibt Weine, die im Holzfass ausgebaut werden, und Weine, die auf der Flasche reifen. Und sie wollen nicht alle mit der gleichen Temperatur serviert werden.

Deshalb gilt:	
Sekt, Champagner, Cava & Co.	5° C – 7° C
Weiß- und Süßweine	8° C – 10° C
Roséweine	10° C – 13° C
Leichte Rotweine (z. B. Trollinger)	14° C – 16° C
Rotweine	17° C – 18° C

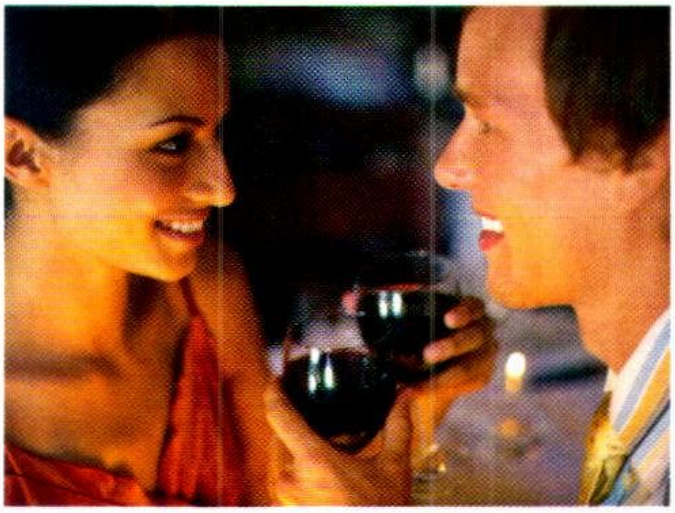
Tipp: Auch die Jahreszeit spielt eine Rolle. Im Sommer schmecken meist alle Weine besser, wenn sie einige Grade kühler sind als im Winter.

„Qualitativ hochwertige Weine werden draußen im Weinberg gemacht."
Fritz Keller, Spitzenwinzer und Gastronom aus dem badischen Oberbergen.

Weine für besondere Momente:

Aufregend und nie langweilig

Sie möchten sich näher kennenlernen, lieben Menschen Danke sagen, Sie möchten Ihren Hochzeitstag feiern, die Geburt des ersten Enkels oder einfach nur gemütlich zusammensitzen: mit der Familie, ganz romantisch zu zweit im Kerzenschein – mit einem guten Essen, einem schönen Glas Wein – und so die besonderen Momente im Leben einfach genießen.



bio Bianco Sicilia IGT – dieser Biowein duftet im Glas nach Williamsbirnen, Äpfeln und Zitrusnoten.

www. aldi-sued.de

ZUCCHINIPICCATA MIT OLIVEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN

Zutaten für 4 Personen:
1–2 Zucchini (alternativ Auberginen)
2 **bio** Eier
6 EL **milfina** Vollmilch
100 g **Cucina** Parmigiano Reggiano
80 g **Gartenkrone** Manzanilla Oliven
2 Frühlingszwiebeln
4 EL **Cucina** Oliven Öl
Mühlen Gold Qualitäts-Weizenmehl zum Mehlieren
Jodsalz

Zubereitung:
Zucchini waschen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, leicht salzen, in Mehl wenden. Eier mit 6 EL Milch verquirlen, Parmesan sehr fein reiben, unter die Eimasse heben. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchinischeiben in Parmesan-Ei-Masse tauchen, bis sie überzogen sind. Scheiben in heißem Öl von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Frühlingszwiebeln dritteln, in Salzwasser kurz blanchieren. Zucchini, Frühlingszwiebeln und Oliven zusammen servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Person: 0,75 €
Pro Portion: 319 kcal

ROSENKOHLSALAT MIT SPECK UND KNUSPRIGEN MANDELN

Zutaten für 4 Personen:
200 g Rosenkohlblätter
60 g **Sweet Valley** Sultaninen
1 große Schalotte
4 Scheiben Bacon milder Frühstücks-Speck
2 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
2 EL **Cucina** Oliven Öl
1 EL **Cucina** Aceto Balsamico Bianco
1/2 TL **Kim** Delikatess Senf
2 EL **Gartenkrone** Schnittlauch (TK)
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz, Raffinade Zucker

Für die Mandeln:
3 EL Wasser
50 g **Sweet Valley** kalifornische Mandeln
2 EL Raffinade Zucker
1 TL **Back Family** Vanillin-Zucker

Baden Grauer Burgunder QbA
– typisch: eine feine Würze.

www. aldi-sued.de

Zubereitung:
Rosenkohl von äußeren Blättern trennen, diese in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Schalotte fein würfeln, in Öl glasig anschwitzen, Rosenkohl zufügen und mitbraten, bis die Blätter leicht in sich zusammenfallen, Sultaninen zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Essig, Senf und Olivenöl eine Salatsoße mischen, mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken, Schnittlauch zugeben.

Wasser, Zucker, Vanillezucker aufkochen, Mandeln zufügen und Flüssigkeit einkochen, bis alles verdampft ist und der karamellisierte Zucker die Mandeln gleichmäßig überzieht. Zum Auskühlen auf Backpapier verteilen, Speck in der Pfanne (ohne Öl) knusprig braten, auf dem Salat servieren, mit Mandeln bestreuen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Person: 1,13 €
Pro Portion: 569 kcal

AVOCADOPÜREE MIT ZITRONEN-KNOBLAUCH-HUHN UND KIRSCHTOMATEN

Zutaten für 4 Personen:
3 Hähnchenbrust-Filets (frisch)
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
40 ml **milfina** Schlagsahne
8 Kirschtomaten
1 reife Avocado
50 g **milfina** Sauerrahm
2 EL **Cantinelle** Oliven Öl
2 Zweige Rosmarin
1/2 TL Raffinade Zucker
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz
bio Citrovin Limette

Zubereitung:
Schale der Zitrone abreiben, Knoblauch schälen, pressen. Zitronenabrieb, Knoblauch und Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrüste damit gut einreiben, eine Stunde marinieren. Avocado schälen, Kern entfernen, mit Sauerrahm und einigen Spritzern bio Citrovin in der Küchenmaschine fein pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen. Hähnchenbrüste in Öl knusprig braten, Kirschtomaten und Rosmarin zufügen und so lange mitbraten, bis die Haut der Tomaten aufplatzt. Hähnchenbrüste aufschneiden, auf Avocadopüree anrichten, mit Tomaten dekorieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Preis pro Person: 1,32 €
Pro Portion: 460 kcal

Baden Weißburgunder Edition Fritz Keller – duftet nach Aprikosen, reifen Birnen, Grapefruit und Zitrusnoten.

www. aldi-sued.de

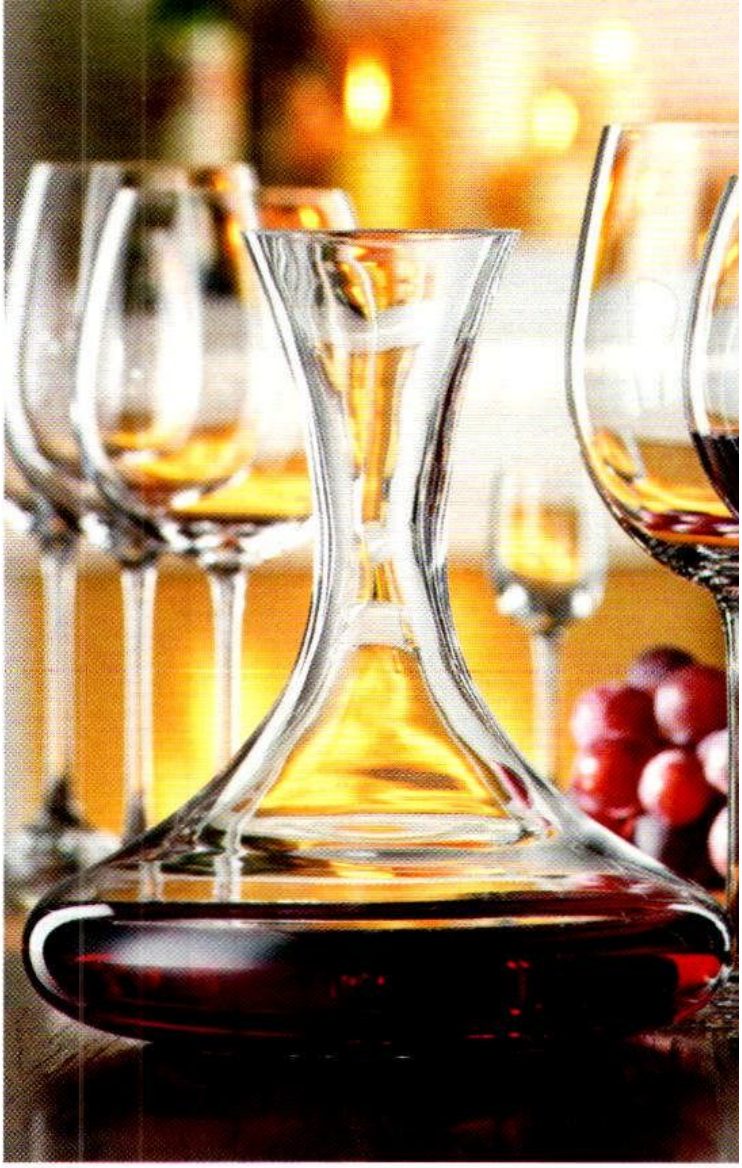
DEKANTIEREN ... ZEIT ZUM LUFTHOLEN

Sie besteigen einen Berg und bekommen kaum Luft. So geht es auch vielen Weinen: Sie ersticken in der Flasche. Sauerstoff heißt das Zauberwort, das ihnen auf die Beine hilft. Dekantieren erfüllt drei Funktionen:

Bei jungen Rotweinen setzt das behutsame Umfüllen die im Wein eingebundene Kohlensäure frei und verstärkt den typischen Duft des Weines. Die Aromen werden so verstärkt, der Wein wirkt offener. Gleichzeitig werden die Gerbstoffe geschmacklich abgemildert. Je kräftiger der junge Wein, desto intensiver kann der Sauerstoffeinfluss sein.

Bei alten, gereiften Rotweinen trennt man mit Hilfe des Dekantierens das Depot vom Wein. So bleibt er klar für ungetrübten Genuss. Doch nicht zu früh dekantieren: Durch den Sauerstoff kann solch ein Wein leicht oxidieren und verliert dann seinen typischen Geschmack.

Auch Weißweine können dekantiert werden, besonders wenn sie jung sind und im Barrique, dem kleinen französischen Eichenfass, ausgebaut worden sind. Der Gerbstoff des Barriques wird etwas geschliffen und die Aromen entwickeln sich kraftvoller: Am Ende steht ein schöner, runder und offener Wein.



Abfüllung in Herkunftsländern:

Im Glas nur das Original

Unsere Weine werden fast ausschließlich in den Ländern abgefüllt, in denen sie auch erzeugt werden. Dies gilt für Weine aus Europa ebenso wie für Weine aus der Neuen Welt, also für feine Tropfen aus Kalifornien, Südafrika und Australien.

Die Abfüllung im Herkunftsland hat Vorteile: Der Erzeuger begleitet den Wein vom Weinberg bis zur Abfüllung in die Flasche, d.h., er kann eine lückenlose Qualitätskontrolle sicherstellen und die Originalität garantieren. Wie in Europa arbeiten wir auch in Übersee ausschließlich mit professionellen Partnern zusammen.

Der Wein kann sich schon auf dem Transportweg von den Anstrengungen der Flaschenabfüllung erholen. Wird der Wein in Containern oder großen Tanks über die Ozeane verschifft, ist eine Beeinträchtigung der Qualität nicht auszuschließen.

Wir legen Wert auf Weine mit typischem Aromaprofil. Bei Abfüllungen im Erzeugerland fließt das Wissen um den typischen Charakter des Weines und seine Tradition in die Herstellung des Weines mit ein.

Selbstverständlich werden an die Weine aus Übersee dieselben hohen Qualitätsanforderungen gestellt wie an die Weine europäischer Herkunft, d.h., vor der Abfüllung werden Fassmuster und analytische Fingerabdrücke genommen, anschließend noch sorgfältige sensorische und analytische Kontrollen durchgeführt.

Edition Fritz Keller:
Exklusiv für uns

2007 Baden Spätburgunder Rotwein

2008 Baden Weißburgunder Weißwein

Privilegiertes Pflanzmaterial

Fritz Keller, weit über Badens Grenzen hinaus bekannter Spitzenwinzer aus dem Kaiserstuhl, hat eigens für ALDI SÜD eine Weiß- und Spätburgundercuvée komponiert. Die Edition Fritz Keller ist in allen ALDI SÜD Filialen erhältlich.

An diesem außergewöhnlichen und bislang einmaligen Projekt haben sich mittlerweile über 700 Winzer aus Baden beteiligt, die streng nach den Vorgaben des innovativen Winzers arbeiten müssen.

Die Einhaltung der Vorgaben wie z.B. privilegiertes Pflanzmaterial, alte Rebstöcke, Grünlese, Ertragsreduzierung und selektive Handlese wird streng überwacht. Mehr als 40 Kontrolleure sind dazu in den Weinbergen unterwegs, um so die hohe Qualität gewährleisten zu können. Diese Weine sind auch von Weinkritikern und Experten gleichermaßen gut beurteilt worden. So überzeugt der Weißburgunder mit frischen Aromen von Aprikose, reifer Birne, dezenten Grapefruit- und Zitrusnoten und einem eleganten und erfrischenden Geschmack, während der Spätburgunder eine intensive, lebendige granatrote Farbe präsentiert und mit Aromen von Brombeeren und Sauerkirschen, auch etwas Schokoladenwürze die Nase verwöhnt. Er hat ein gutes Lagerungspotenzial von mindestens drei Jahren.

Bei der Traubenteilung werden die Trauben am Rebstock halbiert. Die übrig gebliebenen Beeren haben nun mehr Platz, ein höheres Mostgewicht und einen höheren Extraktgehalt zu entwickeln. Die Methode ist sehr aufwändig, führt aber zu besseren Qualitäten.

»

www.aldi-sued.de

Getestet und verkostet:

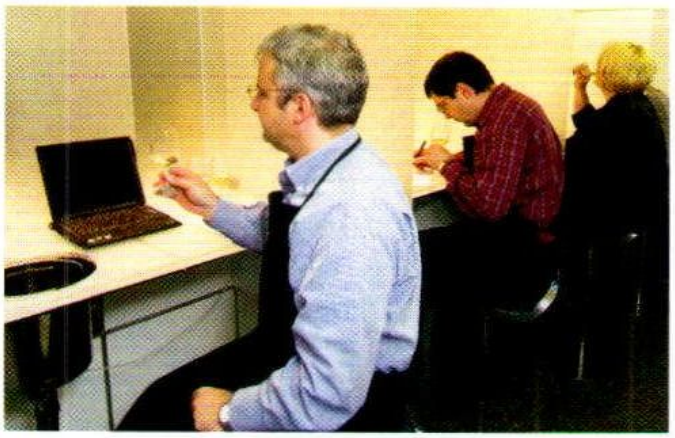
Höchste Anforderungen an unsere Weine

Wir legen höchste Maßstäbe an die Qualität unserer Weine und akzeptieren keinen Wein, der nicht unseren hohen Qualitätsansprüchen entspricht.

Bei uns können Sie sich auf eine dauerhaft gute Qualität verlassen, dem trägt unser umfangreiches Qualitätssicherungsmanagement Rechnung. Dabei ist es egal, ob Sie sich für einen Wein aus unserem Standard- oder aus unserem Aktionssortiment entscheiden, ob Sie einen leichten Rosé, einen spritzigen Weißen oder einen gehaltvollen Rotwein wählen.

Selbstverständlich müssen unsere Weine alle gesetzlichen Mindestanforderungen erfüllen, dazu noch die unseres Hauses. Zunächst werden die Weine von unseren Lieferanten aufwändig und allen gesetzlichen Vorschriften entsprechend umfangreich getestet, d. h., sie werden in unabhängigen und staatlich anerkannten Labors auf ihre Zusammensetzung, Inhaltsstoffe und ihre Verkehrsfähigkeit detailliert analysiert. Anschließend werden sie von den Verantwortlichen unseres Hauses verkostet und – bevor es zur Kaufentscheidung kommt – noch einmal umfassenden Analysen und intensiven Qualitätstests unterzogen. Dazu gehört dann neben der analytischen auch die sensorische Kontrolle, jeweils vor und nach dem Kauf.

In unabhängigen Labors werden die Zusammensetzung, Inhaltsstoffe und Verkehrsfähigkeit der Weine kontrolliert.



In Blindproben werden die Weine nach Farbe, Geruch, Geschmack und Typizität bewertet und benotet. Geleitet wird das Verkostungsteam von Markus Del Monego, Master of Wine und Weltmeister der Sommeliers 1998.

Dabei werden wir von Markus Del Monego, Master of Wine und Weltmeister der Sommeliers 1998, unterstützt. Er leitet das Verkostungsteam, das sich aus Önologen, Sommeliers und Lebensmitteltechnikern zusammensetzt und die Weine nach Farbe, Geruch, Geschmack und Typizität bewertet und auch benotet. Nur dann, wenn auch diese Experten grünes Licht gegeben haben, werden wir Ihnen die Weine zum Kauf anbieten.

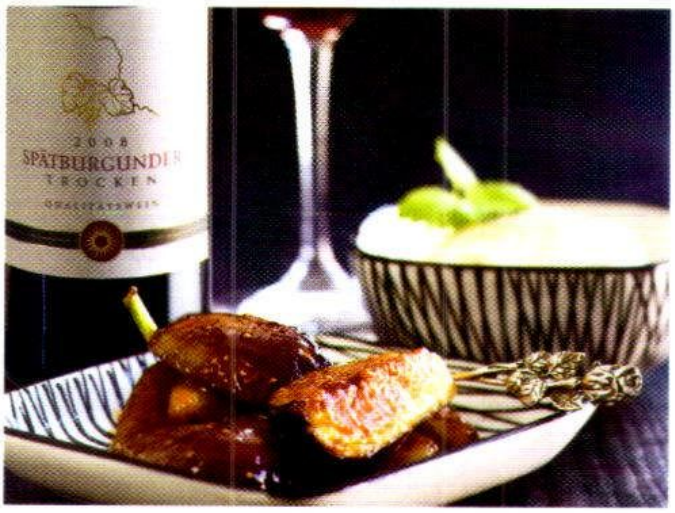
Auch wenn die Weine längst im Regal stehen, werden sie monatlich erneut verkostet und beurteilt. Dies geschieht durch unsere Fachleute im Haus, wiederum in Zusammenarbeit mit unabhängigen Instituten, Labors und den oben genannten Experten. Dadurch wollen wir verhindern, dass Sie vielleicht einen Wein kaufen könnten, der nicht der vorgegebenen Qualität entspricht.

www. aldi-sued.de

„Riesling braucht ständig einen kühlen Kopf, aber warme Füße. Optimale Bedingungen findet er an der Mosel." Raimund Prüm, Traditionswinzer von der Mosel und Mitglied des VDP.

Wein und Speisen:
Ein harmonisches Doppel

Ein feines Essen, ein köstliches Mehrgangmenü, und dazu die passenden Weine: Dies ist für viele Weintrinker – und vielleicht auch für diejenigen, die es noch werden möchten – die Erfüllung des guten Geschmacks. Wenn sich die Aromen der Speisen gekonnt mit denen des Weines zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis verbinden, dann ist dies perfekte Harmonie. Starten Sie mit einem Aperitif, gefolgt von einem frischen Weißen und einem gehaltvollen Roten, als Krönung gibt es einen Süßwein zum Dessert. Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere Empfehlungen gefallen, und laden Sie ein zu einer spannenden Reise in das Reich der Sinne.



Erlesenes Menü

1. GANG: CHICORÉE-ORANGEN-SALAT MIT GARNELEN

Zutaten für 4 Personen:
12 **bio** Garnelen
3 Chicorée
3 Orangen
3 EL Basilikum-Blätter
30 g **Sweet Valley** kalifornische Walnusskerne
3 EL **Bellasan** Sonnenblumenöl
2 EL **Goldland** Wald-Honig
100 g **bio** Saure Sahne
Saft einer 1/2 Zitrone
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer weiß

Zubereitung:
Chicorée waschen, in Streifen schneiden. Orangen in Scheiben schneiden, anschließend Schale entfernen. Garnelen in Öl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Basilikumblätter zufügen. Saure Sahne und Honig mischen, mit Zitronensaft abschmecken. Walnüsse grob hacken, Chicorée auf Tellern anrichten, mit Dressing beträufeln, Garnelen daraufsetzen, mit Walnüssen bestreuen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Person: 1,37 €
Pro Portion: 363 kcal

2. GANG: LAMM-STEAKS IN SENF-KRÄUTER-KRUSTE MIT KARTOFFEL-APFEL-SALAT

Zutaten für 4 Personen:
4 kl. Lamm-Steaks TK (altern. Rindersteaks)
1 Apfel, 2 rote Zwiebeln, 200 g **bio** Kartoffeln
2 EL **kim** Delikatess Senf
3 EL **Gartenkrone** 8 Kräuter TK
8 EL **Cantinelle** Oliven Öl
3 EL **Cucina** Aceto Balsamico Bianco
10 g **milfina** Deutsche Markenbutter
1/2 TL Raffinade Zucker
1 TL Rosa Beeren (Pfefferkörner)
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer weiß

Zubereitung:
Lamm-Steaks salzen, pfeffern, in 2 EL Öl scharf anbraten. Senf und Kräuter vermengen, auf die Steaks streichen. Ofen auf 160 °C vorheizen, die Steaks 8–10 Min. darin ziehen lassen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, anschließend in 2 EL Öl knusprig braten. Apfel waschen, in Spalten schneiden, in Butter goldbraun braten, währenddessen mit Zucker bestreuen. Rote Zwiebeln würfeln, mit 4 EL Olivenöl und 3 EL Essig marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kartoffeln und Apfelspalten mischen. Salat auf kleinen Tellern verteilen, Steaks in Scheiben schneiden, mit Rosa Beeren bestreuen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Person: 1,87 €
Pro Portion: 405 kcal

AFRICAN ROCK
CABERNET SAUVIGNON
PINOTAGE
2008
Wine of South Africa
SELECTION
Western Cape

3. GANG: STRAUSSEN-STEAKS MIT ZUCKERSCHOTEN, CHILIPENNE UND SCHOKOLADENJUS

Zutaten für 4 Personen:
4 Straußen-Steaks (alternativ Rindersteaks)
250 g **Cucina** Penne Nudeln
250 g Zuckerschoten, 2 rote Chilis
1 TL **Le Gusto** Curry-Pulver
1 **Le Gusto** Delikatess Soße zum Braten
40 g **Choceur** Zart Herb
10 g **milfina** Deutsche Markenbutter
3 EL **Bellasan** Sonnenblumenöl
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer weiß
1 Prise Raffinade Zucker

Zubereitung:
Penne in Salzwasser al dente kochen. Zuckerschoten in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Steaks salzen, pfeffern, in Öl scharf anbraten, im vorgeheizten Ofen bei 150 °C 5–10 Min. ziehen lassen, bis das Fleisch im Kern rosa ist. Bratensoße nach Anleitung zubereiten, mit Schokolade und Zucker verfeinern. Chili in Ringe schneiden, in Butter anschwitzen, Penne und Zuckerschoten zufügen, mit Salz und Currypulver würzen. Steaks auf Nudeln anrichten, mit Schokoladenjus beträufeln.
Tipp: Fleischthermometer in Steaks eintauchen, bei 58–62 °C ist es im Kern rosa.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Person: 1,97 €
Pro Portion: 570 kcal

NUR KEINE VORURTEILE!

Rotwein zu Fisch? Kein Problem, wenn die Soße stimmt. Sie ist die den Geschmack bestimmende Komponente eines Menüganges. Ein kräftiger Fisch, zum Beispiel frischer Lachs, kräftig gebraten oder gegrillt und auf einer Rotweinsoße serviert, kann durchaus von einem nicht allzu gerbstoffbetonten Rotwein begleitet werden. Und der Tafelspitz in Kräutersoße wird mit einem kräftigen Silvaner besser schmecken als mit einem Rotwein. Auch kann ein gereifter, kräftiger weißer Wein mit Wild ebenso gut harmonieren wie ein Rotwein, besonders dann, wenn die Wildsoße mit etwas Sahne gebunden ist.

Delmora Cava Semi Seco – verführt mit dezenten Zitrusnoten und einer feinen Perlage.

www.aldi-sued.de

4. GANG: QUARKSOUFFLÉ MIT KARAMELL-BALSAMICO-SOSSE

Zutaten für 4 Personen:
160 g **milfina** Speisequark
4 **bio** Eigelbe, 4 **bio** Eiweiß
150 g Raffinade Zucker
1/2 **Back Family** Vanillestange*
100 g **milfina** Crème fraîche
20 g **milfina** Deutsche Markenbutter
1 EL **Cucina** Aceto Balsamico
milfina Deutsche Markenbutter
(zum Einfetten der Förmchen)

Zubereitung:
Vier Souffléförmchen einfetten, kühl stellen. Quark, Eigelb, 50 g Zucker, ausgekratzte Vanillestange gut vermengen. Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen, vorsichtig unter die Quarkmasse heben, die randhoch auf die Förmchen verteilen. Ofen auf 200 °C vorheizen, Soufflés auf mittlerer Schiene 10–13 Min. backen. Butter, restlichen Zucker erhitzen, bis sich beides gelöst hat, mit Crème fraîche und Essig vermengen, auskühlen lassen. Soufflés heiß mit der Soße servieren.
Tipp: Fügen Sie 2–3 EL Wasser beim Karamellisieren hinzu.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Person: 0,88 €
Pro Portion: 376 kcal

*Saisonal erhältlich.

„GESCHMACKSSCHULE“: SPANNENDES SPIEL

Unser Geschmack: eine unsichtbare Welt der Wahrnehmung. Entdecken, erleben Sie die Kunst des Genießens. Das Spiel mit süß, sauer, salzig und bitter führt zu immer neuen Entdeckungen und Erlebnissen und zeigt Toast, Äpfel, Zwiebeln und Parmesankäse in neuen Hauptrollen. Wo schmecke ich was wie auf der Zunge? Testen Sie selbst und Sie werden überrascht sein. Dann ist die Kombination von Wein und Speisen auch kein Hexenwerk mehr.

Sie benötigen lediglich einen kleinen Teller mit Weißbrot- und Zwiebelwürfeln, Apfelstückchen und klein geschnittenem Parmesankäse, dazu einen trockenen Weiß- und Rotwein sowie einen Süßwein. Verkosten Sie nun zuerst den Wein solo und dann nacheinander mit den Zutaten. Manche Speisen werden die feinen Aromen des Weines überlagern, Säure und bittere Gerbstoffe betonen, die Süße mildern, während andere Frische und Opulenz verstärken. Doch testen Sie selbst!

Weißbrot: Trinken wir dazu den Rot- oder Weißwein, schmecken die Gerbstoffe milder und der Süßwein präsentiert sich lange nicht mehr so süß.
Apfel: Durch die Fruchtsäure verstärkt sich die Säure im Weißwein unangenehm, auch die Gerbstoffe des Rotweines werden unvorteilhaft betont, selbst der Süßwein schwächelt.
Zwiebel: Die Schärfe überdeckt komplett den eigentlich fruchtig-frischen Geschmack des Weißweines, betont die Gerbstoffe im Rotwein und mindert die angenehme Süße des Süßweines.
Parmesankäse: Beim Weißwein wird die Säure verstärkt, im Rotwein werden die Gerbstoffe in den Vordergrund gestellt und dem Süßwein wird etwas von seiner Süße genommen.

Für die Reise in das Reich der Sinne empfehlen wir:

- **Mario Collina Pinot Grigio Valdadige DOC**
- **Bordeaux Cru Bourgeois***
- **Szekérvár Mädchentraube, Ungarn**

*Wir führen verschiedene Châteaux-Weine. In unseren Filialen wird jeweils nur ein Châteaux-Wein angeboten.

www. aldi-sued.de

Mit Rotwein kann man wunderbar abschalten, doch auch Riesling ist eine echte Alternative. „Viele weinerzeugende Länder beneiden uns um unsere einzigartigen klimatischen Bedingungen zur Erzeugung von Spitzenrieslingen. Die besondere Verbindung von Klima, Boden und Tradition bildet das Terroir, das den Rheingau und seine Rieslinge einzigartig macht." Hans Lang, renommierter Winzer aus dem Rheingau und Mitglied des VDP.

Zeit für Wein:
Einfach genießen

Nach Hause kommen, die Füße hochlegen, den Alltag hinter sich lassen und einfach nur entspannen. Träumen von der Wärme eines prasselnden Kaminfeuers oder vielleicht auch vom nächsten Sommer; sich wohlfühlen und ein gutes Glas Wein genießen. Entdecken Sie die Vielfalt der internationalen Weinwelt und kosten Sie spannende Kombinationen. Lassen Sie sich verführen und genießen Sie dazu ein Stück Käse oder auch zarte Schokolade.

WEIN UND KÄSE: EINE WUNDERBARE FREUNDSCHAFT...

... wenn die Kombination stimmt. Es ist ein gängiges Vorurteil, dass sich Rotwein und Käse perfekt ergänzen. Versuchen Sie einmal einen herben Blauschimmelkäse mit einem gerbstoffbetonten Rotwein – diese Kombination schmeckt fast bitter und zerstört die feinen Aromen des Käses und die des Weines. Ein Süßwein ist hier die passende Ergänzung zum Genuss, da der herbe Geschmack des Käses durch die Süße des Weines ausgeglichen wird. Und: Weißwein passt perfekt zu Ziegenkäse, da dieser auch Säure hat.

Tipp: Zu jungem Gouda passt ein fruchtiger, leichter Rotwein, z. B. unser Spätburgunder Baden QbA oder Rheinhessen/Pfalz Dornfelder QbA. Kräftige Rotweine, z. B. ein klassischer Bordeaux wie Cru Bourgeois oder auch Gran Reserva aus Spanien, begleiten optimal reiferen Gouda. Weißweine mit feiner Fruchtsüße harmonieren mit jedem Gouda.

GRATINIERTE GNOCCHI MIT BERGKÄSE

Zutaten für 4 Personen:
400 g **Cucina** Gnocchi di Patate
1 Knoblauchzehe
150 g **Alpenmark** Österreichischer Bergkäse
150 g **milfina** Schlagsahne
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz
Back Family Muskat*
Cantinelle Oliven Öl

Zubereitung:
Gnocchi in Salzwasser bissfest kochen. Eine Auflaufform mit Olivenöl fetten, die Gnocchi darin verteilen. Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen, Knoblauchzehe durchpressen und zu der Sahne geben. Gnocchi mit der Sahne übergießen und mit geriebenem Bergkäse bestreuen. Den Ofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen und die Gnocchi 30 Min. überbacken.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Person: 0,69 €
Pro Portion: 420 kcal

*Saisonal erhältlich.

GESCHICKT KOMBINIERT: WEIN UND SCHOKOLADE

Rotwein und Schokolade können ein wahrhaft genussvolles Doppel sein. Je höher der Kakaoanteil in der Schokolade, desto leichter lässt sie sich mit verschiedensten Rotweinen kombinieren. Das heißt leider auch, dass sich Milchschokolade nicht gut mit trockenen Rotweinen verträgt, das ist ein eher bitteres Vergnügen mit saurem Nachgeschmack. Verantwortlich dafür ist der hohe Zuckeranteil in der Schokolade, er raubt dem Wein seinen Schmelz.

Für das perfekte Miteinander des Traumpaares gilt lediglich: Weder die Schokolade noch der Wein dürfen sich in ihrer Kombination geschmacklich überlagern. Zu edelbitterer bis zartbitterer Schokolade sollten daher Rotweine getrunken werden: Der milde, aber intensive Schokoladengeschmack verbindet sich mit der kräftigen Rotweinnote zu einem wirklich harmonischen Genusserlebnis. Je

höher der Kakaogehalt, desto kraftvoller darf der Rotwein sein.

Doch auch Weißweine können angenehme schokoladige Begleiter sein: Als süßer Dessertwein oder Sherry sind sie zusammen mit zarter Vollmilchschokolade ein überraschendes und vor allen Dingen köstliches Geschmackserlebnis.

Rheinhessen/Pfalz Dornfelder QbA – sein feines Aroma von Brombeeren und schwarzen Kirschen machen ihn zum harmonischen Begleiter von unserer Moser-Roth Edel Bitter 70% Kakao.

www. aldi-sued.de

African Rock Selection Cabernet Sauvignon Pinotage – mit seinen intensive Röstaromen und dem Duft reifer Früchte passt er ausgezeichnet zu unserer Moser-Roth Chili.

www. aldi-sued.de

Forest Hill Shiraz Cabernet – mit seiner feinen Fruchtsüße und guten Tanninstruktur passt er ausgezeichnet zu unserer Moser-Roth Edel Bitter 85% Kakao.

www. aldi-sued.de

Wir hoffen, Sie mit unseren feinen Tropfen inspiriert zu haben, und wünschen Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer Reise durch unsere vielfältige Weinwelt.

Ihr ALDI SÜD Team.

WENN'S MIT DEM GLAS KLAPPT, KLAPPT'S AUCH MIT DEM WEIN ...

Das Glas ist die zweite Haut des Weines. Nur dann, wenn es dünnwandig ist und funktional geformt, betont es die individuellen feinen Eigenschaften der edlen Tropfen. Welcher Wein aus welchem Glas – das ist keine komplizierte Wissenschaft, sondern folgt einfachen Regeln. Weißweine mögen Gläser mit kleineren Kelchen, weil sie kalt getrunken werden und sich im großen Glas zu schnell erwärmen würden. Dann werden ihre wundervollen Aromen von Pfirsichen, grünen Äpfeln, Grapefruit oder opulenten Düften gleich einem ganzen Blumenladen optimal präsentiert, ihre zarte Säure ideal betont.

Ein schöner „Roter" wird vor allem durch seine feinen Aromen, milden Gerbstoffe und dezenten Säuren geprägt. Er verlangt geradezu nach einer größeren Kelchform, damit sich die Anklänge von dunklen Kirschen, Himbeeren, Zedernholz, Tabak und milden exotischen Gewürzen in Höchstform präsentieren können. Zur vollen Entfaltung seines Geschmacks benötigt er aber auch genügend Berührung mit Luft. Dazu das Glas einfach nur zu einem Drittel füllen und den Wein sanft darin „kreisen" lassen.

Champagner, Sekt & Co. wollen Glasformen mit einem lang gezogenen Oval, die eine volle Ausprägung des Aromas möglich machen, ohne dass dabei die Kohlensäure unangenehm in der Nase kitzelt. **Tipp:** Probieren Sie selbst einen Wein mit veschiedenen Gläsern und Sie werden deutliche Unterschiede riechen und schmecken.

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de