

Kostenlos zum Mitnehmen

Dein  
**FEST**  
wird *Deluxe*



Lidl lohnt sich

Ab Donnerstag, 14.11.

Überraschungen  
kannst du planen!  
Mit unseren Angeboten zum Lidl-Preis.



### Gans feines Fest

Mit unseren frischen Geflügelspezialitäten und einem raffinierten Rezept kann dein großer Gänsebraten-Auftritt beim Weihnachtsmenü kommen!

ab Seite 20

### Schlemmermenü

Was wäre Weihnachten ohne das große Festmenü? Auch dieses Jahr haben wir leckere Rezepte für dich und deine Feiertagsrunde zusammengestellt.

ab Seite 26

### Das wird der Kracher

Ein neues Jahr steht an – Grund genug, das alte gebührend zu verabschieden und mit Freunden und unseren Silvestertipps in ein tolles 2020 zu starten!

ab Seite 39

# ALLES FÜR DEIN schönes Fest



*Liebe Leserin, lieber Leser,*

gehörst du auch zur „Oha, Weihnachten kommt schon wieder so plötzlich“-Fraktion? Auf einmal steht der Dezember vor der Tür, und König Hektik regiert mit fester Hand:

**Woher kriegst du Ideen für ein aufregendes Weihnachtsmenü, das wirklich schmeckt und sicher gelingt? Wie kannst du ohne viel Aufwand deine vier Wände mit toller Winterdeko aufhübschen? Welches Geschenk sollst du bloß für wen besorgen?**

Fragen über Fragen, von Antworten keine Spur! Dabei hattest du dir doch dieses Jahr fest vorgenommen, alles ruhiger angehen zu lassen und deine Liebsten so richtig zu überraschen.

Tief durchatmen! Lehn dich zurück und schlürf genüsslich einen Tee, denn wir haben eine gute Nachricht für dich: Überraschungen kannst du planen! Und dabei helfen wir dir. Denn wie schon der Volksmund weiß – gut geplant ist halb gewonnen. Mit diesem Magazin geben wir dir zu deinen Fragen viele Anregungen. Das macht dein Weihnachtsleben leichter und wesentlich entspannter.

**In diesem Sinne wünschen wir dir besinnliche Weihnachten!**

**Dein Lidl-Team**

SPEKULATIUS-  
MARMORKUCHEN  
*mit Eierlikör*



8

TANNENBAUM-  
*Cupcakes*



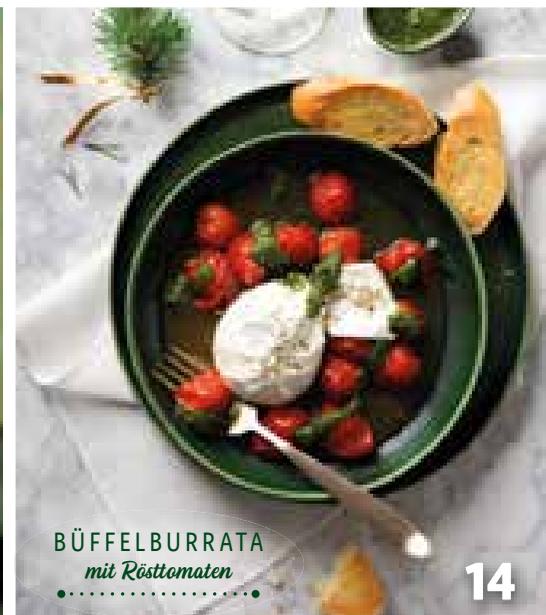
10

TOLLE BASTELIDEEN  
IM MAGAZIN



13

BÜFFELBURRATA  
*mit Rösttomaten*



14

GANS À L'ORANGE  
*mit Rotkohl und Honigkartoffeln*



21



**Dein Menü fürs Fest**

**26**



**TORRONE-PARFAIT**  
mit heißer Schokoladensauce

**31**



Unsere **Deluxe-Rezepte**, darauf automatisch abgestimmte Einkaufslisten zum Mitnehmen & weitere neue Features findest du auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)  
**Mehr auf Seite 47**

**14**

**Vorspeise**

Warum auf den Hauptgang warten, wenn du schon die Vorspeise zum Highlight machen kannst?

**18**

**Hauptgang**

Ob Gans, ob Braten, ob Fisch: Der Hauptgang ist der Höhepunkt der feierlichsten Mahlzeit des Jahres!

**26**

**Schlemmen in 4 Gängen**

Mach dich bereit für das große Fest – wir liefern dir ein Feuerwerk von Weihnachtsmenü, Winzersekt inklusive!

**30**

**Desserts für die Ewigkeit**

Süße Rezeptideen und exotische Früchte setzen deinem Nachtschiff das I-Tüpfelchen auf!

**34**

**Geschenkideen**

Edle Sachen, die Schenken einfach machen – damit du deine Lieben entspannt überraschen kannst.

**39**

**Silvester**

Lass' krachen! Wir verabschieden das alte Jahr zünftig mit einer knallermäßigen Silvestersause.



**41**

**Darf's noch ein Glas Wein sein?**  
.....  
Zu vielen Rezepten haben wir im Magazin auch eine tolle Weinempfehlung. Weitere Weine findest du ab Seite **36**

**4**

**Neu von Deluxe**

Alle Jahre wieder überraschen wir dich mit üppigen Deluxe-Neuheiten. Dieses Jahr wird's besonders lecker!

**6**

**Favorina**

Naschereien gehören fest zum Advent und zu Weihnachten. Mit Favorina klingen die Glocken noch süßer!

**8**

**Backen**

Heiz den Backofen vor, die Weihnachtsbäckerei startet! Entdecke auch unser Rezept mit dem Lidl-Löffel!

**Für Weintliebhaber:**

Diese Symbole zeigen, wozu dein Wein am besten passt.



**Für Entdecker:**

Dieses Symbol zeigt Artikel, die seit diesem Jahr das Sortiment noch leckerer machen.

**Für Planer:**

Dieses Symbol zeigt das Datum, ab dem ein Artikel in deiner Filiale erhältlich ist. Mehr Informationen im wöchentlichen Handzettel.



[lidl.de](http://lidl.de)

# UNSERE NEUHEITEN ZU Weihnachten



Das Deluxe-Sortiment überrascht dich regelmäßig mit unglaublich leckeren Neuheiten. Mit viel Herzblut suchen unsere Geschmacksscouts nach Feinheiten aus aller Welt. Ob edle Wurst- und Schinkenspezialitäten, exklusive Pasteten und Aufstriche oder schöne Weine – wir setzen alles daran, deinen Gaumen immer wieder nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Gerade zu Weihnachten, wenn ein arbeitsreiches Jahr zu Ende geht, solltest du dir ein bisschen Luxus gönnen können. Und den kredenzen wir dir gerne, denn du hast ihn dir verdient. Also komm mit auf Entdeckungsreise deluxe!

## 1. Nuss-Nougat-Stange\*\*

je Stange  
**-.79\***

## 2. Mini-Pfefferonen

Versch. Sorten,  
z. B. rote Mini-Pfefferonen  
Abtropfgewicht: 85 g  
(100 g = 2.34)

je 125-g-Packung  
**1.99\***  
(100 g = 1.59)

## 3. Französische Spezialitäten

Versch. Sorten,  
z. B. Jambon d'Auvergne.

je 80-g-Packung  
**1.99\***  
(100 g = 2.49)

## 4. Gemüse-Paste

Versch. Sorten.

je 190-g-Glas  
**-.99\***  
(100 g = -.52)

## 5. Himalaya-Speisesalz

Fein gemahlen.

300-g-Dose  
**1.99\***  
(1 kg = 6.63)

## 6. Luftgetrocknete Röllchen aus Jamón Serrano

Mit Ibérico-Käse gefüllt.

66-g-Packung  
**1.79\***  
(100 g = 2.71)

## 7. Maxi-Tortelloni

Versch. Sorten, z. B. mit Brie & Speck.

250-g-Packung  
**1.49\***  
(100 g = -.60)

12



MO.  
9. Dez.

13



MO.  
25. Nov.

4

MO.  
9. Dez.

8

MO.  
16. Dez.

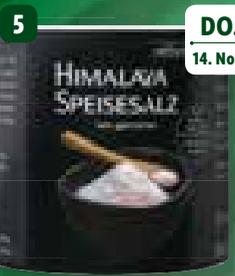


11

DO.  
19. Dez.

1

DO.  
14. Nov.



MO.  
25. Nov.

9





**Unser  
BROT**

**New**

**3** **MO.**  
18. Nov.



**6** **DO.**  
14. Nov.



**7** **MO.**  
25. Nov.



**10** **MO.**  
25. Nov.



**11** **MO.**  
25. Nov.



**DO.**  
14. Nov.



**MO.**  
25. Nov.



**14**

**8. Mini-Ziegenkäsepyramiden**

Mit versch. Sorten.

90-g-Packung

**2.99\***

(100 g = 3.32)



**9. Feinschmecker-Leberpasteten**

Versch. Sorten, z. B. mit Champagner und edlen Pfifferlingen und aromatischen Steinpilzen.

125-g-Packung

**1.39\***

(100 g = 1.11)



**10. Roasted Beef**

Mit Dillsensauce.

120-g-Packung

**2.99\***

(100 g = 2.49)



**11. Mozzarella di Bufala Campana DOP**

250-g-Becher

**2.99\***

(100 g = 1.20)



**12. Frühstücksherzen**

Versch. Sorten.

je 225-g-Packung

**1.29\***

(100 g = -.57)

**13. Ummantelte Salami**

Versch. Sorten, z. B. mit Grana Padano oder mit Pilzen ummantelt.

je 200-g-Packung

**2.99\***

(100 g = 1.50)



**14. Steinofen-Sterne**

Versch. Sorten.

je 250-g-Packung

**1.39\***

(100 g = -.56)

# VERSÜSS DIR dein Fest



MO.  
25. Nov.

St. Nikolaus

200-g-Packung

**1.79\***

(100 g = -.90)

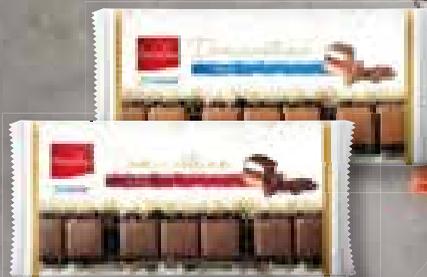
**Dominosteine**

Zartbitter oder Vollmilch.

je 250-g-Packung

**1.39\***

(100 g = -.56)



**Lebkuchen-Allerlei/  
Pfeffernüsse**

je 600-g-Packung

**1.79\***

(1 kg = 2.98)



**Weihnachtsgebäck**

Versch. Sorten, z. B. Kokosringe.

je 600-g-Dose

**2.59\***

(1 kg = 4.32)



**Baumkuchen**

Zartbitter oder Vollmilch.

je 300-g-Packung

**2.69\***

(1 kg = 8.97)



**Edel Marzipan Brot**

Versch. Sorten,  
z. B. Ananas in Zartbitter.

je 125-g-Packung

**-.89\***

(100 g = -.71)



**Feine Nürnberger  
Oblatenlebkuchen**

Schokoliert oder gemischt.

300-g-Packung

**1.89\***

(1 kg = 6.30)

**Schoko-Lollys**

Vollmilch oder  
weiße Schokolade.

je 10x 15-g-Packung

**-.99\***

(100 g = -.66)



**Edelmarzipan-  
Stollen**

1-kg-Packung

**2.99\***



**Jutesack/Stiefel**

Mit versch. Süßigkeiten  
gefüllt.

**MO.**  
25. Nov.



**100 % Fairtrade-Kakao  
für unsere  
Favorina-Schokolade**

Das Fairtrade-Kakao-Programm ermöglicht es  
Kleinbauern, mehr Kakao unter Fairtrade-Bedingungen  
zu verkaufen. Kakao mit Mengenausgleich.  
Mehr auf [www.fairtrade-deutschland.de/programme](http://www.fairtrade-deutschland.de/programme)



**Baumkuchenspitzen**

Versch. Sorten, z. B. mit original  
Jamaica-Rum. Enthält Alkohol.

je 150-g-Packung

**1.69\***

(100 g = 1.13)



**Plüschtier mit  
Schokolade**

Versch. Sorten.

je 133-g-Packung

**4.99\***

(100 g = 3.75)



**MO.**  
18. Nov.

**Weihnachtstasse**

Versch. Motive, mit Schokolade gefüllt.

je 95-g-Packung

**3.49\***

(100 g = 3.67)



**MO.**  
18. Nov.

**Weihnachtsfiguren**

In Kulissenpackung, z. B. Eisbären.  
Aus Vollmilchschokolade.

je 62,5-g-Packung

**1.29\***

(100 g = 2.06)



**MO.**  
25. Nov.

# BACKE, BACKE Kuchen



## SPEKULATIUS- MARMORKUCHEN *mit Eierlikör*



### Shirley's Eierlikör

Ein zartschmelzender und unglaublich cremiger Eierlikör, der nach niederländischer Tradition hergestellt wird. 14 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche

**2.99\***

(11 = 5.98)

**AUCH  
ONLINE**

**REZEPT  
AUCH AUF  
LIDL-RECHEN.DE**

### Zutaten für 1 Kuchen mit 16 Stücken:

- 2 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- 2 EL Belbake Paniermehl
- 100 g Favorina Spekulatius
- 200 g weiche Milbona Butter
- 200 g Belbake Zucker
- 4 Eier
- 250 g Belbake Mehl Type 405
- 2 TL Belbake Backpulver
- 50 ml Milbona Milch
- 140 ml Shirley's Eierlikör
- 2 TL Belbake Kakaopulver
- 100 g Puderzucker

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min. Vorbereitung + 50 Min. Backzeit

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 319 kcal, 39 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 1 g Ballaststoffe, 16 g Fett

### Zubereitung:

- 1** Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kuchenform (am besten eine Gugelhupfform) mit Öl ausgiebig einfetten, dann mit Paniermehl bestreuen und dieses verteilen. In einem Gefrierbeutel Spekulatius mit einem Topf krümelig zerstampfen.
- 2** In einer Schüssel weiche Butter ca. 1 Min. schaumig schlagen. Abwechselnd Zucker und Eier einrieseln lassen und ca. 4 Min. mit einem Handrührgerät mit Rührbesen zu einer cremigen Masse rühren. Mehl, Backpulver und Spekulatius zur Masse geben. Milch und 100 ml Eierlikör zugeben und vorsichtig zu einer dickflüssigen, homogenen Masse verrühren.
- 3** Teig halbieren und auf 2 Schüsseln verteilen. Eine Hälfte mit Kakaopulver vermengen, bis der Teig keine hellen Stellen mehr hat. Die Hälfte des hellen Teiges in die Kuchenform gießen. Den dunklen Teig darauf verteilen und anschließend den restlichen hellen Teig zugeben. Den Kuchen im Ofen ca. 45–50 Min. gar backen.
- 4** In einer Schüssel Puderzucker mit 3–4 EL Eierlikör zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und Glasur darübergießen. Lauwarm oder kalt servieren.



## Backspaß für die ganze Familie!

Backen gehört zu Weihnachten wie der Tannenbaum und die Geschenke. Vor allem wenn die ganze Familie am Küchentisch werkelt, macht es einen Riesenspaß. Kids lieben es, den Großen zur Hand zu gehen – und dann natürlich auch nach Herzenslust zu naschen.

Wir laden euch ein, mit kreativen Weihnachtsbackrezepten Neues auszuprobieren oder Altbekanntem einen frischen Dreh zu geben, zum Beispiel ganz raffiniert bei „Spekulatius meets Marmorkuchen“. Unsere niedlichen Tannenbaum-Cupcakes sind ein Riesenhit bei kleinen wie großen Bäckern. Doch Vorsicht: Es könnte sein, dass sie gleich, wenn sie fertig sind, restlos vernascht werden!

### Schokolade für Fondue

Versch. Sorten, z. B. Zartbitter.

je 200-g-Packung

**1.59\***

(100 g = -.80)



### Mandeln

Versch. Sorten, z. B. Chili oder Sour Cream.

je 150-g-Dose

**1.99\***

(100 g = 1.33)



ERNESTO®

### Keksdosenset, 3-teilig

- Aus Weißblech
- BPA-frei

je Set

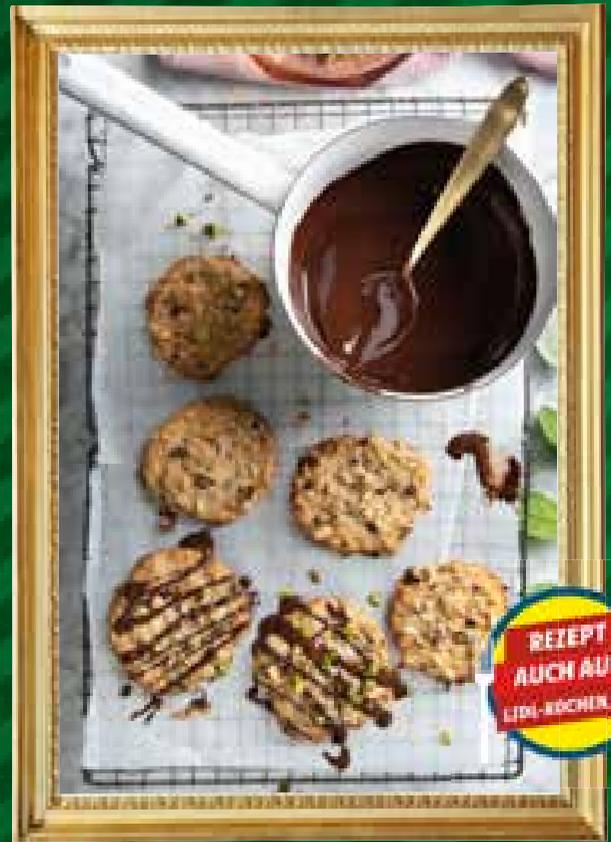
**3.99\***

MO. 11. Nov.



1x ca. L 26 x B 18 x H 9 cm, ca. 3,6 l  
1x ca. L 20 x B 14 x H 8 cm, ca. 1,9 l  
1x ca. L 15 x B 10 x H 7 cm, ca. 880 ml

1x ca. Ø 25 x H 10 cm, ca. 4,4 l  
1x ca. Ø 22 x H 9 cm, ca. 3 l  
1x ca. Ø 17 x H 9 cm, ca. 1,6 l



## ERDNUSSBUTTER-COOKIES

mit Mandeln und Schokolade

### Zutaten für ca. 20 Stück:

- 100 g Fin Carré Zartbitterschokolade
- 50 g Alesto Mandeln
- 150 g weiche Milbona Butter
- 100 g Fairlobe brauner Zucker
- 20 g Alesto Pistazien
- 1 Ei
- 150 g Erdnussbutter
- 100 g Belbake Mehl Type 405
- 80 g Crownfield kernige Haferflocken
- 1 TL Belbake Backpulver

### Zubereitung:

- 1 Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. 50 g Schmelzschokolade und Mandeln grob hacken.
- 2 In einer Schüssel Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Zucker dazugeben und nochmals ca. 3 Min. rühren. Eier und Erdnussbutter zugeben und ca. 3 Min. unterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Mehl, Haferflocken, Backpulver, Mandeln und die Hälfte der gehackten Schokolade vorsichtig unter die Masse heben.
- 3 Mithilfe eines Esslöffels Teig auf zwei Backblechen zu ca. 5 cm großen Cookies verteilen und im Ofen ca. 10-12 Min. backen, bis die Cookies leicht braun werden.
- 4 In der Zwischenzeit Pistazien von der Schale befreien und grob hacken. Restliche Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, die fertigen Cookies damit beträufeln und mit Pistazien bestreuen. Erdnussbutter-Cookies lauwarm oder kalt servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Min. + Abkühlen • **Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 415 kcal, 29 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 2 g Ballaststoffe, 29 g Fett

Die tolle Farbe zauberst du mit Kürbiskernöl



# TANNENBAUM-CUPCAKES

*Apfel-Zimt-Muffins mit grüner Creme*

## Zutaten für ca. 12 Muffins:

- 250 g Milbona Butter
- 100 g Fin Carré Zartbitterschokolade
- 1 Apfel
- 1 Ei
- 120 g Belbake Zucker
- 2 TL Belbake Vanillinzucker
- 200 g Belbake Mehl Type 405
- 2 TL Belbake Backpulver
- 50 ml Milbona Milch
- 1 Prise Kania Zimt
- 200 g Puderzucker
- 200 g Milbona Frischkäse, natur
- 1 EL Deluxe Steirisches Kürbiskernöl
- 12 Muffinförmchen

## Zubereitung:

**1** Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 1 l Wasser erhitzen und 125 g Butter mit Kuvertüre in einer sauberen Metallschüssel über dem dampfenden Wasser ca. 5 Min. schmelzen (es darf kein Wasser in die Schüssel geraten, sonst klumpt die Schokolade). Apfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und grob raspeln.

**2** In der Schüssel geschmolzene Butter und Schokolade mit Ei verrühren. Zucker und Vanillinzucker nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver vorsichtig unter die Masse heben, Milch dazugießen und so lange rühren, bis keine Klumpen mehr im Teig sind. Apfel und Zimt dazugeben und vermengen.

**3** Muffinblech mit Papiermanschetten auslegen und Teig in die Mulden gleichmäßig verteilen. Im Ofen ca. 25 Min. backen.

**4** Für das Frosting in einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührer ca. 1 Min. cremig rühren. Puderzucker dazugeben und langsam ca. 2 Min. aufschlagen. Kalten Frischkäse vorsichtig unterheben. Kürbiskernöl dazugeben, unterrühren und Masse kalt stellen.

**5** Muffins aus dem Ofen nehmen und etwa 2 Std. abkühlen lassen. Frosting in einen Spritzbeutel geben und in Kreisbewegungen auf den Muffins verteilen. Alternativ kannst du das Frosting mit einem Löffel auf die Muffins streichen. Nach Belieben verzieren und servieren.



Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

250-ml-Flasche

**3.99\***

(100 ml = 1.60)



**Zubereitungszeit:** ca. 40 Min. + Abkühlen

**Schwierigkeit:** mittel

**Pro Portion:** ca. 436 kcal, 47 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 1 g Ballaststoffe, 26 g Fett

# WEIHNACHTLICHE ZIMTSTERNE

*So himmlisch schmeckt die Adventszeit!*

Weihnachtsbäckerei

**Weniger Zucker,  
voller Geschmack!**

Unsere Zimtsterne beweisen: **Die Weihnachtsbäckerei kommt auch mit weniger Zucker aus.** Und verwöhnt mit Mandeln und Zimt alle Sinne.

## Zutaten für ca. 35 Sterne:

- 4 Eier
- **320 g Puderzucker**
- 500 g Belbake Mandeln, gemahlen
- 3 TL Kania Zimt
- 3 TL Maribel Blütenhonig

**-20 %  
Zucker**

## Zubereitungszeit:

ca. 20 Min.

**Schwierigkeit:** einfach

## Pro Portion:

ca. 483 kcal, 53 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 7 g Ballaststoffe, 27 g Fett

## Zubereitung:

**1** 3 Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit 240 g Puderzucker ca. 3–4 Min. aufschlagen. Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Mandeln, Zimt und Honig mischen.

**2** Das Eiweiß unterheben und zu einem Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

**3** Übriges Ei trennen und das Eiweiß mit 80 g Puderzucker aufschlagen, sodass eine sirupartige Masse entsteht. Sterne dick bepinseln und im Ofen bei 150 °C ca. 12 Min. backen.

**4** Herausnehmen, wenn der Guss fest ist. Der Teig sollte noch etwas weich sein. Auskühlen lassen und servieren.

## Schon gewusst?

Bereits eine **Zuckerreduktion von 20 %** kann ausreichen, um die eigenen **Essgewohnheiten nachhaltig zum Positiven** zu verändern. Und das bei vollem Genuss, versprochen! Wie das auch in der Weihnachtszeit spielend leicht gelingt? Einfach in den Lieblingsrezepten auf ein wenig Zucker verzichten. Dabei hilft der neue **Lidl-Löffel**, der mit seinem **lustigen Bauch im Handumdrehen ca. 20 %<sup>2</sup> Zucker abzieht. Klingt einfach? Ist es auch!**

## Lidl-Löffel online erhältlich

Möchtest du auch ganz einfach im Alltag Zucker sparen? Dann bestell den Löffel unkompliziert im Lidl-Onlineshop unter [lidl.de/lidl-loeffel](https://www.lidl.de/lidl-loeffel) nach Hause.<sup>3</sup>



## Dein einzigartiger Lidl-Löffel

Der Genuss bleibt gleich, der Geschmack ändert sich kaum: Aber der Löffel sensibilisiert!

Warum nicht öfter auf 20 % verzichten? 20 % weniger Zucker? Weniger Salz? Weniger Öl? Weniger Schokolade? Lasst uns mit Zucker starten.

**Gehen wir es gemeinsam an!**

ca. **20 %  
Zucker  
sparen<sup>2</sup>**

[lidl.de/reduktion](https://www.lidl.de/reduktion)

<sup>2</sup> Im Vergleich zu einem herkömmlichen gestrichenen Teelöffel Zucker. Abweichungen sind je nach Teelöffel möglich.

<sup>3</sup> Aktionspreis von 1 Cent zzgl. Versandkostenpauschale. Nur solange der Vorrat reicht.

# BANANEN-ZIMT-SCHNECKEN

mit karamellisierten Honignüssen



## Zutaten für ca. 20 Stück:

- 80 g Milbona Butter
- 160 ml Milbona Milch
- 3 Bananen
- 1 Ei
- 500 g Belbake Weizenmehl
- 7 g Belbake Trockenbackhefe
- 5 EL Belbake Zucker
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 4 EL Alesto Macadamia Honig-Salz
- 2 EL Deluxe Honig mit Orangenblüte
- 1 Prise Kania Zimt
- 1 Bio-Zitrone
- 120 g Puderzucker

## Zubereitung:

**1** In einem Topf 40 g Butter mit Milch auf mittlerer Stufe erhitzen, sodass die Butter schmilzt. Leicht abkühlen lassen. In einer Schüssel sehr reife Bananen mit einer Gabel zerdrücken.

**2** Milchbutter zur Banane gießen und verrühren. Ei, Mehl, Hefe, 2 EL Zucker und Salz in die Schüssel geben und kräftig mit den Händen verkneten, bis der Teig glatt ist und sich von der Schüssel löst. Teig abgedeckt ca. 15 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.

**3** Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Nüsse unter ständigem Schwenken fettfrei ca. 2 Min. anrösten. Honig darübergießen, vermengen und ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Nüsse salzen, auf einem Teller ab-

kühlen lassen und grob hacken. Pfanne erneut auf mittlerer Stufe erhitzen und Butter darin schmelzen. 3 EL Zucker und Zimt zugeben, Pfanne vom Herd nehmen.

**4** Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teig zu einem ca. 1 cm dünnen Rechteck ausrollen, mit Zimtbutterschicht bestreichen und mit karamellisierten Nüssen bestreuen. Von der längeren Seite aus Teig fest aufrollen und ca. 5 cm dicke Schnecken abschneiden. Schnecken in einem Abstand von 5 cm auf einem Backblech verteilen und zugedeckt mind. 60 Min. ruhen lassen.

**5** Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen und Bananen-Zimt-Schnecken ca. 25 Min. goldbraun backen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2-4 EL Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Schnecken aus dem Ofen nehmen und Puderzuckersirup über die warmen Zimtschnecken gießen. Am besten noch lauwarm servieren und genießen.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min. Vorbereitung + 75 Min. Gezeit + 25 Min. Backzeit

**Schwierigkeit:** mittel

**Pro Portion:** ca. 509 kcal, 71 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 5 g Ballaststoffe, 23 g Fett

## Honig

Versch. Sorten.

je 250-g-Glas

**2.99\***

(100 g = 1,20)

MO.  
25. Nov.



## Edelnüsse

Versch. Sorten.

je 150-g-Dose

**3.59\***

(100 g = 2,39)

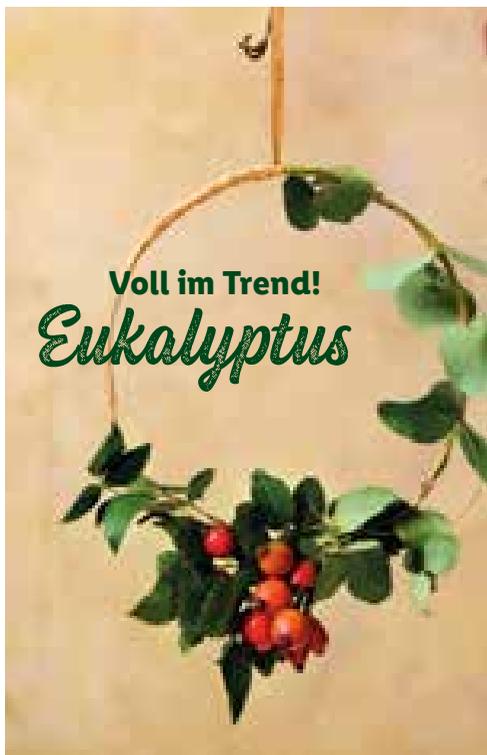


# SO DELUXE GEHT Basteln



## Eukalyptus-Wanddeko

Die formschönen Blätter vom Eukalyptus lassen sich wunderbar für deine Winterdeko nutzen! Dazu aus dünnem Draht einen Ring formen, mit Bast oder Dekoband umwickeln, einen Eukalyptuszweig herumdrapieren und mit Draht feststecken. Rote Beeren von draußen, z. B. Hagebutten oder Stechpalmenbeeren, machen die klassische Weihnachtskombi aus Grün und Rot komplett. Nun noch eine Schlaufe dran, und fertig ist der wohlriechende Winter-Wandbehang.



## Tannen(baum)zapfen

O Tannenbaum, o Tannenbaum, wie schön sind deine Zapfen! Deshalb eignen sie sich prima als winterliche Tischdeko. Such dir dafür im Wald bei einem Winter Spaziergang ein paar kleine Zapfen. Die kannst du mit "Schnee" versehen, indem du vorsichtig weißen Acryllack draufsprühst. Alternativ tut es auch der Zahnbürstentrick mit ein bisschen verdünntem Deckweiß, den wir noch aus der Schule kennen. Dazu den Daumen über die Borsten gleiten lassen und die Zapfen weiß spränkeln. Zum Schluss die "Bäumchen" auf Stämme in Form von halbierten Weinkorken kleben, und fertig ist dein Mini-Winterwald.

*Advent, Advent,*  
ein *Lichtlein*  
brennt ...



## Adventskranz

Gesetzt als Weihnachtsdeko ist natürlich der Adventskranz. Wie wär's mal statt der obligatorischen Tannenzweige und dicken roten Kerzen mit Naturlook im Landhausstil? Dazu besorgst du 4 hübsche kleine Flaschen mit Ploppverschluss und ein Tablett als Unterlage. Und dann heißt es raus an die Luft und spaziergehen! Sammel alles, was dir gefällt – Tannenzapfen, Moos, Beeren, schöne Rindenstücke oder Zweige. Das drapierst du in und um die Flaschen. Dann steckst du 4 Kerzen in die Flaschenhalse, befestigst mit Schmuckband oder -kordel die Adventszahlen, und schon können die Lichtlein brennen.

# FEINER Auftakt



Ein perfekter Menüstart beglückt und macht Lust auf mehr. Entdecke jetzt den Feinschmecker in dir, denn bei so vielen tollen Vorspeisenideen kannst du gar nicht anders als schlemmen. Wie wär's zum Beispiel mit einer warmen mediterranen Vorspeise aus Büffelburrata und aromatischen Rösttomaten? Ein würdiger Auftakt für ein Mahl der Extraklasse!

1

MO.  
25. Nov.

3

MO.  
16. Dez.

2

## 1. Gewürzmühle

Versch. Sorten, z. B.  
Garam Masala, Fisch,  
Wild oder Hot Spicy.

40-g-/45-g-/50-g-/  
55-g-Mühle

**1.59\***

(100 g = 3.98/3.53/3.18/2.89)

## 2. Büffelburrata

125-g-Becher

**2.29\***

(100 g = 1.83)



## 3. Walnusskernöl

250-ml-Flasche

**2.99\***

(100 ml = 1.20)



REZEPT  
AUCH AUF  
LIDL-RECHEN.DE



### Antipastiteller

Abtropfgewicht:  
650 g (1 kg = 9,22)

775-g-Packung

**5.99\***

(1 kg = 7,73)



MO.  
25. Nov.



### Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

250-ml-Flasche

**2.99\***

(100 ml = 1,20)

MO.  
25. Nov.



### Öle zum Dippen

Versch. Sorten, z. B. Trüffelöl oder Olivenöl mit Aceto Balsamico di Modena g.g.A.

je 125-ml-Flasche

**1.49\***

(100 ml = 1,19)

DO.  
14. Nov.



## BÜFFELBURRATA

mit Rösttomaten, Oliven  
und krossem Walnussbrot

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Cherrytomaten
- 10 g frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Primadonna Olivenöl
- 1 TL Maribel Blütenhonig
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 1 Unser Brot Baguette
- 4 EL Deluxe Walnusskernöl
- 40 g frische Petersilie
- 2 EL Alesto Walnüsse
- 150 g Madama Oliva schwarze Oliven
- 2 Deluxe Büffelburrata

#### Zubereitung:

**1** Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Tomaten und Thymian waschen. Knoblauchzehen mit Schale plattdrücken. Alles in einer Auflaufform mit 1 EL Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen ca. 20 Min. backen.

**2** Baguette schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese jeweils mit Walnusskernöl bestreichen, salzen und die letzten ca. 7 Min. neben die Tomaten in den Ofen legen. Zusammen zu Ende backen.

**3** Petersilie waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Walnüsse hacken. In einem hohen Gefäß Petersilie und Walnüsse mit 4 EL Olivenöl grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**4** Oliven und Burrata abgießen und abtropfen lassen. Tomaten und Walnussbaguette aus dem Ofen nehmen. Thymian und Knoblauch entfernen. Tomaten mit ausgetretener Flüssigkeit auf einem Servierteller verteilen. Oliven und Burrata dazu anrichten. Mit Petersilienpesto beträufeln und mit Walnussbaguette servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min. • **Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 608 kcal, 31 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 4 g Ballaststoffe, 48 g Fett

### Oliven

Versch. Sorten.  
Abtropfgewicht: 130 g  
(100 g = 1,38)

je 250-ml-Glas

**1.79\***

(100 ml = -.72)

MO.  
25. Nov.



### Chilischoten

Gemahlen und eingelegt  
in nativem Olivenöl extra.

170-g-Glas

**1.79\***

(100 g = 1,05)



### Fruchtessig

Essigzubereitung in versch.  
Sorten, z. B. Feigengeschmack.

je 250-ml-Flasche

**2.59\***

(100 ml = 1,04)

MO.  
25. Nov.



### Avocadoöl/ Pistazienkernöl

je 250-ml-Flasche

**2.99\***

(100 ml = 1,20)

MO.  
25. Nov.



### ASC Lachs-Carpaccio mit Parmigiano Reggiano

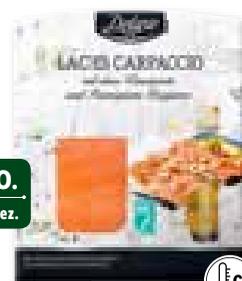
Lachsfiletscheiben, hauchdünn  
geschnitten und trockengesalzen.  
Mit Vinaigrette.

123-g-Packung

**3.29\***

(100 g = 2,67)

MO.  
2. Dez.



### Carpaccio vom Rind mit Parmigiano Reggiano

Mit nativem Olivenöl extra.

120-g-Packung

**2.99\***

(100 g = 2,49)

MO.  
25. Nov.



**Raffiniert!**

Käse passt gut zu süßen Soßen wie z. B. Feigensenf. Doch hast du schon mal Zwetschgenkompott dazu probiert? Genuss hoch zwei!



**Feiner Genuss**

**Käseplatte**

Mit Mini-Brie, Mature Red Leicester, White Stilton, Blueberries Stilton und Coastal Cheddar.

460-g-Packung

**7.99\***

(1 kg = 17.37)



**Schafskäse am Stück**

Herkunft: Andalusien. Hartkäse aus Schafsmilch. Mit Rosmarin und Thymian. Vollfettstufe.

360-g-Packung

**5.99\***

(1 kg = 16.64)



**MO.**  
9. Dez.

**Britischer Cheddar**

Versch. Sorten, z. B. Scottish Mature Coloured.

je 250-g-Packung

**1.99\***

(100 g = -.80)



**Salami-Komposition**

Luftgetrocknete Salami-Spezialitäten mit Edelschimmel in den Sorten Klassik, Chili, geschwärzte Oliven und Rosmarin.

264-g-Packung

**3.99\***

(1 kg = 15.11)



**MO.**  
18. Nov.

**Capretta Ziegenkäse**

Versch. Sorten, z. B. mit Nougat.

je 100-g-Packung

**1.99\***



**MO.**  
25. Nov.

**Walnuss-Honigbrot\*\***

380-g-Brot

**1.49\***

(1 kg = 3.92)



**DO.**  
14. Nov.

**Steinofen-Sterne**

Versch. Sorten, z. B. Mohn.

je 315-g-Packung

**1.59\***

(1 kg = 5.05)



**MO.**  
2. Dez.

**Spanische Käseplatte im Korb**

Beinhaltet die 3 Sorten Mischkäse, Schafskäse und Ziegenkäse

3x 250-g-Packung

**9.99\***

(1 kg = 13.32)

**MO.**  
16. Dez.





### Spanischer Rohschinken Reserva, am Stück

Aus dem Vorderbein, Knochen ausgelöst.

ca. 3,75–4,5-kg-Packung

**34.99\***

(1 kg = 9.33-7.78)

Mit Messer und Ständer



### Gefüllter Brie

Gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung in versch. Sorten, z. B. Pesto-Frühlingszwiebel.

je 180-g-Packung

**1.99\***

(100 g = 1.11)



MO.  
18. Nov.

### Frischkäseröllchen

Mit versch. Sorten, z. B. Tapas-Olive, Paprika, schwarzer Pfeffer und Knoblauch-Kräuter.

110-g-Packung

**2.29\***

(100 g = 2.08)



MO.  
16. Dez.

### Prosciutto Crudo Casa Emilia

Italienischer Rohschinken, dünn geschnitten, hauchzart und luftgetrocknet.

100-g-Packung

**2.99\***



MO.  
18. Nov.



MO.  
25. Nov.

### Entenbrustfilet mit Haut

Gepökelt, geräuchert und vorgegart.

200-g-Packung

**2.99\***

(100 g = 1.50)



DO.  
14. Nov.

### Frischkäsezubereitung

Versch. Sorten, z. B. mit Feta und Kalamata-Oliven oder mit Steinpilz und feinem Trüffel.

je 100-g-/  
125-g-Packung

**1.49\***

(100 g = 1.49/1.19)



DO.  
14. Nov.

### Roastbeef, in Scheiben

Versch. Sorten, z. B. mit Pfefferbrand.

90-g-Packung

**2.69\***

(100 g = 2.99)



Inkl. Fleurolle



### Tête de Moine AOP Fromage de Bellelay

Schweizer Schnittkäse, mit Rohmilch hergestellt. 50 % Fett i. Tr.

400-g-Packung

**9.99\***

(1 kg = 24.98)



# HAUPTSPEISEN-VARIATIONEN zum Fest



## Feierliche Fleischideen

MO.  
25. Nov.

**Getränkertipp**  
.....  
Unser edles Bier  
zum Schweinefilet-  
Weihnachtessen?  
Passt perfekt!

**Abbaye de  
Vauclair  
Impériale**  
Aus Frankreich.  
7,5 Vol.-% Alkohol. (1 l = 2,65)  
0,75-l-Flasche  
zzgl. -25 Pfand  
**1.99\***



**Zubereitungszeit:** ca. 60 Min.  
**Schwierigkeit:** mittel  
**Pro Portion:** ca. 788 kcal, 78 g Kohlenhydrate,  
39 g Eiweiß, 3 g Ballaststoffe, 29 g Fett

**Schweinefilet**  
Ca. 580-g-Packung

kg-Preis  
**6.99\***



## RÜCKWÄRTS GEGARTES SCHWEINEFILET

*mit Kürbisgemüse und Kartoffel-Trüffel-Püree*

### Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 580 g Culinea Schweinefilet
- 1 EL Senf
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Hokkaidokürbis
- 10 g frischer Thymian
- 3 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- 200 ml Hans Lang Riesling Weißwein
- 300 ml Kania Burgundersauce
- 2 grüne Äpfel
- 1 Prise Kania Muskatnuss
- 2 EL Milbona Butter
- 1 EL Deluxe Trüffelmus

### Zubereitung:

- 1** Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Schweinefilet waschen, trocken tupfen, von Sehnen befreien und mit Senf bestreichen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform geben und für ca. 35–40 Min. im Ofen garen.
- 2** Kartoffeln schälen und würfeln. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser zum Kochen bringen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen. Kürbis waschen, halbieren, mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen.
- 3** In einer Pfanne 2 EL ÖL auf mittlerer Stufe erhitzen und Kürbis darin ca. 4–5 Min. goldbraun anbraten. Mit Weißwein ablöschen und auf kleiner Stufe ca. 10 Min. weich garen.

## Straußensteaks

300-g-Packung

**4.99\***

(1 kg = 16.63)



## Schweinefilet im Blätterteigmantel

Versch. Sorten, z. B. mit Gemüsefüllung.  
Ca. 700-800-g-Packung

kg-Preis

**9.99\***



## Kalbsfilet

Ca. 350-g-Packung  
kg-Preis = 29.99

z. B. 350 g

**10.50\***



## Festtagssauce

Versch. Sorten, z. B. Cognac-, Pilz-Sahne-, Orangen- oder Weißwein-Dill-Sauce.

300-ml-Packung

**-.99\***

(1 l = 3.30)



## Pilzsauce mit Trüffelgeschmack

180-g-Packung

**2.99\***

(100 g = 1.66)



## Casato dei Medici Riccardi Chianti Classico DOCG Riserva Rotwein<sup>1</sup>

Das Wort 'Classico' bedeutet, dass dieser Wein aus dem Herzen der Chiantiregion stammt, wo die besten Weine mindestens ein Jahr lang in Eichenfässern reifen – deshalb die Bezeichnung 'Riserva'. Mit typischer Chiantifrösche und einem würzigen Abgang schmeckt der Wein am besten zu leichteren Fleischgerichten.

0,75-l-Flasche

**5.99\***

(1 l = 7.99)

**AUCH ONLINE**

- Toskana, Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 16-18 °C



**4** In einem Topf auf kleiner Stufe Sauce erhitzen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, würfeln, zum Kürbis geben und ca. 5 Min. mitgaren.

**5** In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen, Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und im heißen Öl ca. 2 Min. rundherum kross anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und ca. 5 Min. ruhen lassen.

**6** Kartoffeln mit dem Deckel abgießen, im Topf mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten und mit Muskat, Butter, Trüffelpaste und Salz abschmecken. Kürbisgemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinefilet in Scheiben schneiden, mit Püree, Kürbisgemüse und Sauce anrichten und servieren.

ERNESTO®

## Besteckset, 24-teilig

- Für bis zu 6 Personen
- Aus rostfreiem Edelstahl
- Bestehend aus 6 Gabeln, 6 Messern, 6 Esslöffeln und 6 Kaffeelöffeln
- Spülmaschinengeeignet

je Set

**14.99\***

**AUCH ONLINE**



ERNESTO®

## Alugusspfanne

- Mit ILAG®-Keramik-Antihafbeschichtung
- Bodenstärke: ca. 5 mm
- Maße: ca. Ø 32 cm

je

**14.99\***

**MO. 25. Nov.**



## Rinderfilet, am Stück

28 Tage gereift.  
Ca. 750-1.150-g-Packung



## Lammlachse vom Merino-Lamm

Ca. 250-g-Packung  
kg-Preis = 26.99

z. B. 250 g

**6.75\***



## Rehglasch

Handgeschnitten aus der Keule und Schulter.  
Ohne Sauce

400-g-Packung

**7.99\***

(1 kg = 19.98)

<sup>1</sup> Enthält Sulfite.

\*Infos zur Bampfield-Bewertungsskala auf Seite 37.

# Gans feines Fest

## Gänsebrust

Von der jungen Hafermastgans.  
Mit Haut. Ohne Knochen.  
HKL A.  
Ca. 350–400-g-Packung  
kg-Preis = 13.23

z. B. 400 g

**5.29\***



MO.

18. Nov.

## Junge Hafermastgänsekeulen

Aus Ungarn. HKL A.  
Mit Knochen.  
Ca. 1-kg-Packung  
kg-Preis

kg-Preis

**8.99\***



MO.

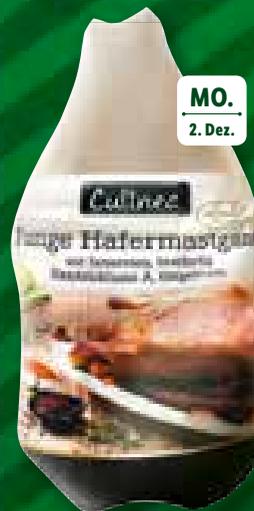
25. Nov.

## Junge Hafermastgans

Aus Ungarn. HKL A.  
Mit Innereien, bratfertig.  
z. B. 4,2 kg = 18.02

kg-Preis

**4.29\***



MO.

2. Dez.

## Junge Pute

Mit Innereien.  
Mit Garanzeiger.  
z. B. 3,6 kg = 14.-

kg-Preis

**3.89\***



MO.

9. Dez.

## Fond

Versch. Sorten,  
z. B. Wild oder Braten.

je 400-ml-Glas

**-.99\***

(11 = 2.48)



## Wildgulasch

Versch. Sorten,  
z. B. Hirschgulasch.

je 380-g-Glas

**2.99\***

(1 kg = 7.87)



DO.

14. Nov.

## Delikatess Rotkohl

Abtropfgewicht:  
650 g (1 kg = -.85)

je 720-g-Glas

**-.55\***

(1 kg = -.76)



Dauerhaft  
im Sortiment



## Hammel Sankt Laurent Feine Réserve Weißwein<sup>1</sup>

Ruhevoller Ausbau im Buntsandsteinkeller. Funkelndes, dunkles Rubinrot, duftige, an rote Waldbeeren erinnernde Frucht. Der perfekte Begleiter für Wildspezialitäten.

0,75-l-Flasche

**5.99\***

(1 l = 7.99)

Pfalz/Deutschland

Trocken

Trinktemperatur: 16–18 °C



## GANS À L'ORANGE mit Rotkohl und Honigkartoffeln

### Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 1 Landjunker frische junge Gans (ca. 4 kg, küchenfertig)
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 4 rote Äpfel
- 4 gelbe Zwiebeln
- 1 Prise Kania getrockneter Majoran
- 600 ml Rotwein
- 800 ml Kania Geflügelbrühe
- 1 kg Kartoffeln, vorw. festk.
- 1 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- 520 g Freshona Rotkohl
- 1 EL Belbake Zucker
- 200 ml Solevita Orangensaft
- 2 EL dunkler Kania Soßenbinder
- 2 EL Maribel Blütenhonig
- Holzspießchen
- Küchengarn

**Zubereitungszeit:** ca. 240 Min. • **Schwierigkeit:** mittel

**Pro Portion:** ca. 2290 kcal, 113 g Kohlenhydrate, 203 g Eiweiß, 14 g Ballaststoffe, 105 g Fett

### Zubereitung:

**1** Ofen auf 140 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Gans innen und außen waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und grob würfeln. 3 Zwiebeln halbieren, schälen und grob würfeln. In einer Schüssel Äpfel und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Majoran vermengen, Gans damit füllen. Öffnung mit Holzspießchen zustecken und mit Küchengarn fixieren.

**2** Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter oder eine Auflaufform legen. 400 ml Wein und Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen ca. 180 Min. garen.

**3** Kartoffeln schälen und würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20–25 Min. weich garen.

**4** Übrige Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin für ca. 2 Min. glasig dünsten. Rotkohl und 200 ml Wein zugeben und ca. 15 Min. einkochen lassen.

**5** Gans aus dem Bräter nehmen und Flüssigkeit durch ein Sieb in die Schüssel geben. Gans wenden, erneut in den Bräter setzen und mit der Brust nach oben ca. 15–20 Min. unter dem heißen Grill im Ofen bis zum gewünschten Bräunungsgrad grillen. Mit einer Schöpfkelle Fett vom Bratensatz abschöpfen.

**6** In einem Topf Zucker auf niedriger Stufe schmelzen und ca. 2 Min. karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen, abgeseigerten Bratensaft zugeben und aufkochen. Mit Saucenbinder bis zur gewünschten Konsistenz unter ständigem Rühren vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**7** Kartoffeln mit dem Deckel abgießen, Honig zu den Kartoffeln geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gans aus dem Ofen nehmen, tranchieren und mit Rotkohl, Honigkartoffeln und Orangensauce servieren.

## Frische Gans zu Weihnachten

Nur für kurze Zeit in deiner Lidl-Filiale!

Reservierung bis zum **7.12.** an der Lidl-Kasse abgeben oder bis zum **8.12.** online unter

**lidl.de/gaense**

Abholen und bezahlen am **20.12.** (zur gewohnten Öffnungszeit)

Vorbestellen vom **18.11.2019** bis **8.12.2019**

Reservierungsschein an der Kasse erhältlich!



Lust auf Meer?

## SAFRAN-BANDNUDELN IM WEISSWEINSUD mit Garnelen und Parmesanhobeln

### Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 500 g Deluxe Bandnudeln
- Safran
- 720 g Deluxe Garnelen
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 EL Primadonna Olivenöl
- 10 Strauchtomaten
- 200 ml Weißwein
- 10 g frischer Thymian
- 10 g frischer Rosmarin
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 1 TL Belbake Zucker
- 100 g Baresa schwarze Oliverl
- 60 g frisches Basilikum
- 4 EL Deluxe Parmesan

### Zubereitung:

**1** In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt zum Kochen bringen und Pasta darin für ca. 6 Min. al dente garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und 1 Tasse vom Kochwasser aufbewahren.

**2** Garnelen auftauen, waschen, trocken tupfen und schälen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen streifen und fein hacken. Tomaten waschen, Strunk entfernen und grob würfeln.

**3** In einem Topf Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin für ca. 3 Min. glasig dünsten. Rosmarin, Thymian und Garnelen zugeben und weitere ca. 4 Min. anbraten. Mit Weißwein ablöschen, ca. 1 Min. aufkochen, Tomaten und Kochwasser zugeben und ca. 7 Min. köcheln lassen.

**4** Oliven in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und nochmals ca. 2 Min. kochen. Währenddessen Basilikum waschen, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

**5** Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta und  $\frac{3}{4}$  des Basilikums im Topf mit der Tomatensauce vermengen, auf Tellern anrichten und mit übrigem Basilikum und Parmesan bestreut servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Min.

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 875 kcal, 106 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß, 5 g Ballaststoffe, 25 g Fett

### Petit Chablis AOP Weißwein<sup>1</sup>

Frisch und unbefangen ist der Chardonnay aus der Appellation Chablis mit ihrem milden Klima im Norden Burgunds. Im Glas zeigt er sich in einem hellen Zitronenton mit grünen Reflexen. In die Nase strömt eine mineralische Aromatik, begleitet von Düften nach Marille, Zitrus und Kräutern.

0,75-l-Flasche

6.99\*

(1 l = 9.32)

AUCH  
ONLINE

85

Sehr gut

Bampfield  
Punkte

Burgund/Frankreich

Trocken

Trinktemperatur: 10-12 °C



REZEPT  
AUCH AUF  
LIGA-BUCHEN.DE



30 MONATE  
GEREIFT

### 1. Parmigiano Reggiano DOP

Italienischer mild-würziger Hartkäse, mit Rohmilch hergestellt. Mind. 32 % Fett i. Tr.

200-g-Packung

4.99\*

(100 g = 2.50)



### 2. Garnelen

Küchenfertige rohe Garnelen mit Schale, ohne Kopf und entdarmt. Abtropfgewicht: 720 g (1 kg = 18.04)

800-g-Packung

12.99\*

(1 kg = 16.24)



### 3. Gewalzte Bandnudeln

Versch. Sorten, z. B. mit aromatisierten Steinpilzen oder klassisch.

500-g-Packung

1.29\*

(1 kg = 2.58)



**DO.**  
14. Nov.

**Argentinische Rotgarnelen**

In Schale, gekocht.

**400-g-Packung**  
**6.99\***

(1 kg = 17.48)



**DO.**  
14. Nov.

**MSC Winterkabeljau-Schlemmerfilet**

Versch. Sorten, z. B. nach Tessiner Art oder mit Spinat und Gorgonzola.

**je 380-g-Packung**  
**2.49\***

(1 kg = 6.55)



**MO.**  
2. Dez.

**MSC Kammmuscheln**

Gefüllt mit Champignons und mit Käse überbacken.

**220-g-Packung**  
**5.49\***

(100 g = 2.50)

**MO.**  
9. Dez.

**Oktopusarme**

Gegart.

**270-g-Packung**  
**8.99\***

(1 kg = 33.30)



**MSC Ganzer gekochter Hummer**

In Salzwasser tiefgefroren.

**325-g-Packung**  
**7.99\***

(1 kg = 24.58)



**MO.**  
2. Dez.



**ASC Norwegisches Lachsrückensfilet**

Mild über Buchenholz kaltgeräuchert und trockengesalzen.

**150-g-Packung**  
**3.99\***

(100 g = 2.66)



**MO.**  
9. Dez.



**MO.**  
16. Dez.

**Lachstatar**

Mit Zitronensaft und Schnittlauch verfeinert.

**140-g-Packung**  
**3.99\***

(100 g = 2.85)



**MO.**  
16. Dez.

**Regenbogenforelle**

Versch. Sorten. Praktisch grätenfrei.

**je 300-g-Packung**  
**7.99\***

(1 kg = 26.63)



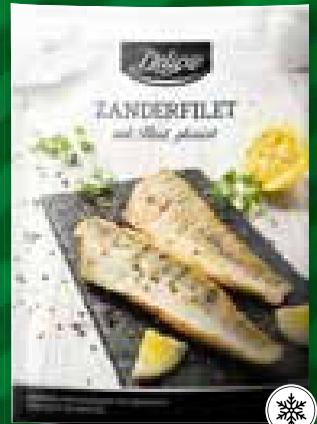
**Zanderfilets mit Haut**

Ca. 4-8 geschuppte Filets mit Wassereisschutzglasur. Abtropfgewicht: 405 g (1 kg = 11.09)

**450-g-Packung**  
**4.49\***

(1 kg = 9.98)

*Seoo lecker!*  
**Unser Titelprodukt für Fischfeinschmecker**



**MSC Schottische Muscheln**

In Tomaten-Chorizo-Sauce.

**450-g-Packung**  
**2.49\***

(1 kg = 5.53)



**MO.**  
9. Dez.



# FESTLICHE Beilagen



## 1. Festtagsgemüse

Gemüsemischung aus Brokkoli, Blumenkohl, Karottenscheiben, Babykarotten, Romanesco und Paprikawürfeln.

750-g-Packung

**1.69\***

(1 kg = 2.25)



## 2. Prinzessbohnen im Speckmantel

360-g-Packung

**2.79\***

(1 kg = 7.75)



## 3. Pilze, ganz

Versch. Sorten.

je 250-g-/

350-g-Packung

**1.99\***

(100 g = -.80/1 kg = 5.69)



## 4. Gnocchi

Mit Pesto.

400-g-Packung

**1.59\***

(1 kg = 3.98)



1

FESTTAGS-  
GEMÜSE

3

GANZE  
PILZE

### Beilagen, die begeistern!

Damit dein Weihnachts-Festessen rundherum gelingt, solltest du auf alle Details achten. Das gilt auch für die Beilagen. Denn warum sie in die Nebenrolle drängen, wenn sie genauso hochwertig sind wie der "Star" eines Gerichtes? Dann hast du nämlich 100 % leckere Qualität auf dem Teller, und das wiederum freut deine Gäste.

Ganz besondere Pastasorten zum Beispiel veredeln Fleisch- oder Fischgerichte. Auch feines Gemüse oder Knödelspezialitäten machen kulinarisch was her. Und das Beste: Du kannst sie ohne viel Aufwand zubereiten und hast dadurch mehr Muße fürs Gelingen der Hauptzutat.



2

**BOHNEN  
IM SPECK-  
MANTEL**

4

**GNOCCHI  
MIT PESTO**

5

**GEFÜLLTE  
PASTA**

### 5. Gefüllte Pasta

Versch. Sorten, z.B. gefüllt mit Steinpilzen oder mit Fontina und Spinat.

je 250-g-Packung

**1.59\***

(100 g = -.64)



**DO.**  
14. Nov.

### Kartoffelgratin

Mit erlesenen Steinpilzen.

400-g-Packung

**1.99\***

(1 kg = 4.98)



### Tagliolini

Mit Trüffel.

250-g-Packung

**1.99\***

(100 g = -.80)



**MO.**  
16. Dez.

### Mini-Knödel

Versch. Sorten.

je 375-g-Packung

**1.29\***

(1 kg = 3.44)



**DO.**  
14. Nov.

### Caponata

Beilage aus gemischtem Gemüse.

190-g-Glas

**-.99\***

(100 g = -.52)



**DO.**  
14. Nov.



# SCHLEMMEN IN 4 Gängen



## Es wird wieder opulent, und das ist gut so!

Damit dein Weihnachtsmenü zur Mahlzeit des Jahres wird, haben wir für dich 4 oberleckere Gänge zusammengestellt. Sie greifen Traditionen auf und variieren sie auf moderne Weise. So macht z. B. geräucherte Entenbrust mit Rotkohl-Clementinen-Salat den furiosen Auftakt. Als Zwischengang gibt's ein cremiges Kokos-Blumenkohl-Süppchen mit Lachspralinen – auch sehr apart! Lamm im Hauptgang und raffinierte Bratäpfel als Dessert machen das Menü rund. Hochgenuss von A-Z!

## Gelungener Einstieg

Der aromatische Pinot Brut von Hammel ist aus perfekt gereiften Trauben von Grau- und Weißburgunder sowie Müller-Thurgau gekeltert. Man schmeckt mit jedem Schluck den wunderbar warmen Sommer von 2018 heraus.

Schäumende Lebensfreude, die zu unserer Menü-Vorspeise ein wahrer Genuss ist – eine Gaumenfreude aber auch zu frischen Meeresfrüchten, feinen Antipasti oder Räucherlachs.

### Schon gewusst?

Winzersekt wird von deutschen Winzern nur aus Trauben der eigenen Rebstöcke in heimischen Anbau-gebieten erzeugt – und das wie Champagner mit traditioneller Flaschengärung. Darauf stoßen wir an!

### Hammel & Cie Cuvée Pinot Brut Winzersekt<sup>1</sup>

Traditionelle Flaschengärung.

0,75-l-Flasche

**9.99\***

(1 l = 13.32)

-  Pfalz/Deutschland
-  Brut
-  Trinktemperatur:  
8–10 °C

**AUCH  
ONLINE**



CHRISTOPH HAMMEL



ARTIKEL  
AUF SEITE 17



ARTIKEL  
AUF SEITE 14

### Weihnachtszeit ist stressig? Von wegen!

Mit **lidl-kochen.de** wird die  
Weihnachtszeit garantiert  
entspannt! So geht's:

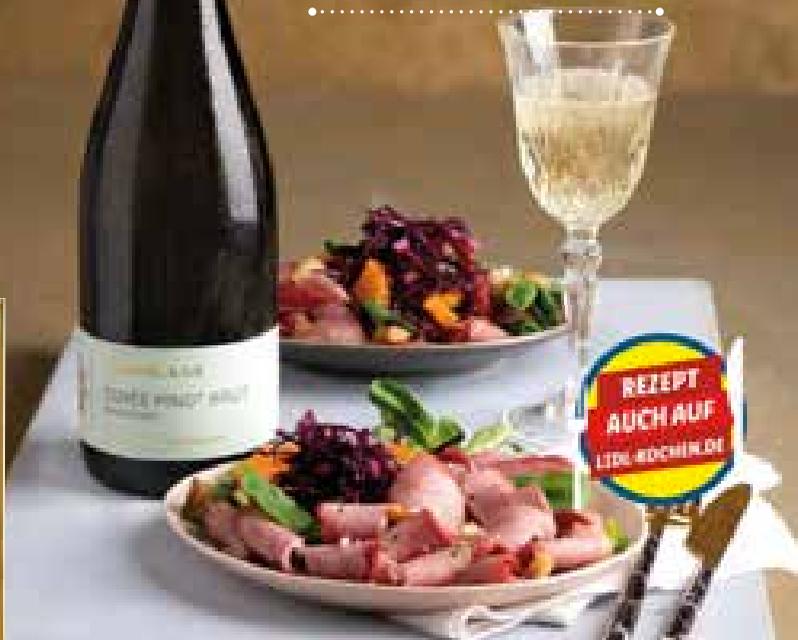
1. Wähle dein Festmahl aus über 1200 leckeren Rezepten
2. Erstelle deine passgenaue Einkaufsliste mit nur einem Klick
3. Kaufe stressfrei alles in deiner Lidl-Filiale ein
4. Spare Geld und Zeit

Entdecke jetzt die **neue lidl-kochen.de**-Plattform und sammle Inspiration für dein Festessen.



# GERÄUCHERTE ENTENBRUST

mit Rotkohl-Clementinen-  
Salat und Croûtons



## 1 VORSPEISE

### Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Deluxe Entenbrustfilet
- ½ Kopf Rotkohl
- 1 EL Maribel Blütenhonig
- 3 EL Deluxe Balsamicoessig
- 7 EL Deluxe Walnusskernöl
- 2 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 3 Clementinen
- 8 Scheiben Graftschaffer Vollkorntoast
- 1 EL Milbona Butter
- 50 g Feldsalat

### Zubereitung:

- 1 Entenbrust waschen, trocken tupfen und zum Temperieren beiseitelegen. Ggf. äußere Blätter vom Rotkohl entfernen, halbieren, Strunk keilförmig heraus-schneiden und Rotkohl sehr fein schneiden oder besser hobeln.
- 2 In einer Schüssel Honig, 2 EL Balsamico, 3 EL Walnusskernöl und Öl mit einem Schneebesen verquirlen. Rotkohl zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles mit den Händen intensiv marinieren. Zum Durchziehen ca. 20 Min. bei-seitstellen.
- 3 Clementinen schälen, möglichst viel der weißen Haut entfernen und halbier-en. Hälften anschließend in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 4 Toastrinde abschneiden und ca. ½ cm groß würfeln. In einer Pfanne Butter und 2 EL Walnussöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Würfel darin ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Dabei gelegentlich schwenken. Croûtons leicht salzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- 5 Salat waschen, trocken schleudern und in einer Schüssel mit 2 EL Walnussöl, 1 EL Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren. Entenbrust quer in sehr dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Rotkohl, Clementinen und Salat locker miteinander vermengen, auf dem Fleisch verteilen und mit Croûtons garniert servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Min. • **Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 794 kcal, 51 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 4 g Ballaststoffe, 36 g Fett



### Hay Maker Marlborough Sauvignon Blanc Weißwein<sup>1</sup>

Der Hay Maker Sauvignon Blanc kombiniert Frische mit tropischen Früchten: Ananas, Grapefruit und Brennnessel sind nur einige der Aromen.

0,75-l-Flasche

**5.99\***

(1l = 7.99)

**AUCH ONLINE**

**4**  
**85**  
Sehr gut  
Bampfield Punkte

Marlborough/Neuseeland

Trocken

Trinktemperatur: 10-12 °C



MO.  
25. Nov.

## KOKOS-BLUMEN-KOHL-SUPPE

mit Lachspralinen und Kaviar

### 2 ZWISCHENGANG

#### Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 20 g frischer Koriander
- 320 g geräuchertes norwegisches Lachsrückensfilet
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Ei
- 3 EL Belbake Paniermehl
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer

- 1 Blumenkohl
- 2 EL Öl
- 4 TL Currypulver
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Karotten
- 500 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Freshona Kokosnussmilch
- 1 Prise gemahlener Chili
- 50 g Deluxe Forellenkaviar

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Min.

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 521 kcal, 38 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß, 12 g Ballaststoffe, 30 g Fett



## LAMMFILET MIT BURGUNDERSAUCE

gefüllten Cappelletti und Pinienkern-Bohnen-Cassoulet

### 3 HAUPTGANG

#### Zubereitung Hauptgang:

**1** Lamm auftauen, waschen, trocken tupfen und zum Temperieren beiseitelegen. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen.

**2** Bohnen waschen, Enden dünn abschneiden und im kochenden Salzwasser ca. 6 Min. bissfest garen. Anschließend mit einem Schaumlöffel entnehmen, in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Kochwasser erneut zugedeckt aufkochen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und fein hacken.

**3** In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Öl auf niedriger Stufe erhitzen und Paniermehl mit etwas Salz darin ca. 3 Min. goldbraun anrösten. Thymian zugeben, kurz durchschwenken und auf einem Teller auskühlen lassen. Pfanne auswischen.

**4** Im siedenden Salzwasser Cappelletti nach Anweisung ca. 4 Min. garen. Danach in das Sieb abgießen und abtropfen lassen. Topf säubern.

#### Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 1 Prise ChanteSel Salz
- 400 g Deluxe Lammfilet
- 200 g Stangenbohnen
- 25 g Alesto Pinienkerne
- 10 g frischer Thymian
- 5 EL Milbona Butter
- 2 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- 4 EL Belbake Paniermehl
- 250 g Deluxe Cappelletti mit Ricotta-Basilikum-Füllung
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 300 g Kania Burgundersauce

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Min.

**Schwierigkeit:** mittel

**Pro Portion:** ca. 672 kcal, 34 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß, 2 g Ballaststoffe, 47 g Fett

**5** Lammfilet kräftig salzen. In der gesäuberten Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Filets darin rundherum ca. 2-4 Min. anbraten. Anschließend kräftig pfeffern und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Burgundersauce zum Bratensatz in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe aufkochen.

**6** Im gesäuberten Topf 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Pinienkerne und Bohnen zugeben und unter gelegentlichem Schwenken ca. 2-3 Min. erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleichzeitig in einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Cappelletti ebenfalls 2-3 Min. warschwenken.

**7** Nach Belieben 1 EL Butter in Burgundersauce einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Cappelletti, Bohnen und Lammfilet auf Tellern anrichten. Thymianbrösel auf dem Fleisch verteilen und mit Sauce garniert servieren.



MO.  
2. Dez.

**Lammfilet**

Ca. 400-g-Packung

### Zubereitung Zwischengang:

**1** Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Koriander waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken. Lachs sehr fein hacken. Knoblauch schälen und hacken. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Lachs mit der Hälfte des Korianders, Knoblauch, Zitronenschale, Ei, Paniermehl und Pfeffer vermengen. Masse im Kühlschrank ca. 10 Min. ruhen lassen.

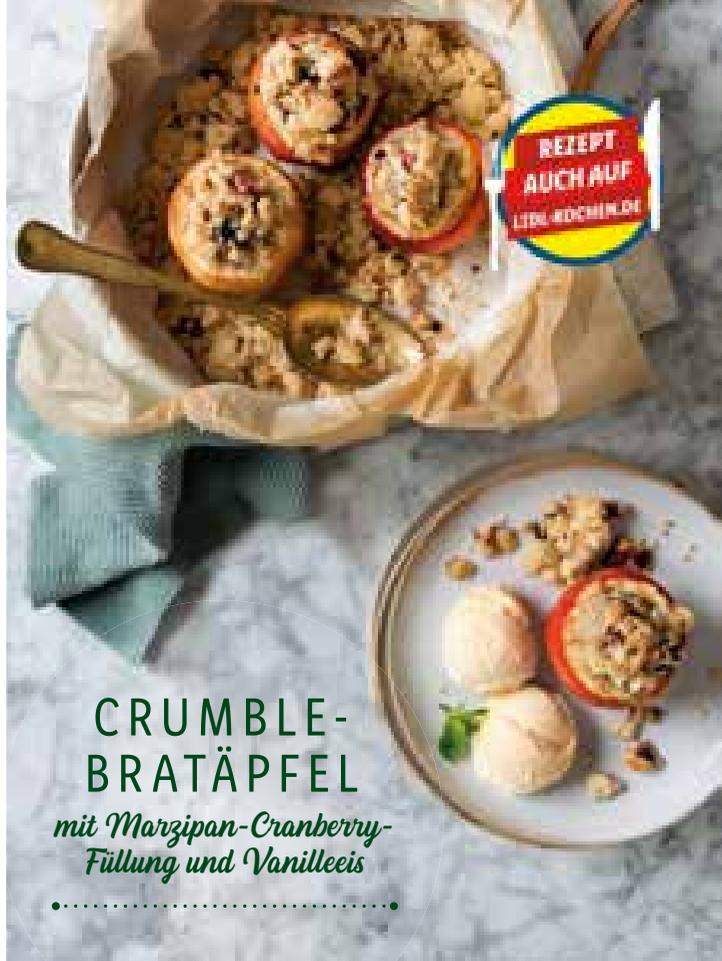
**2** Blumenkohl waschen, entstrunken und in ca. 2 cm kleine Röschen teilen. In einer Schüssel Blumenkohl mit 1 EL Öl, Salz, Pfeffer und 1 TL Curry marinieren und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Im Ofen ca. 20 Min. rösten.

**3** Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Lachsmasse

ca. 2 cm große Kugeln formen. Neben den Blumenkohl legen und die letzten ca. 10 Min. zusammen zu Ende garen.

**4** Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Karotten waschen, schälen und grob würfeln. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel, Karotten und 3 TL Curry darin ca. 2 Min. anbraten. Brühe ggf. anrühren und mit Kokosmilch in den Topf gießen. Aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln.

**5** Blumenkohl aus dem Ofen nehmen, bis auf 4–8 Röschen in den Topf geben und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Chili kräftig abschmecken und auf Teller verteilen. Mit Lachsfrikadellen, Blumenkohl, Kaviar und Koriander garnieren und servieren.



## CRUMBLE-BRATÄPFEL

mit Marzipan-Cranberry-Füllung und Vanilleeis

## 4 NACHSPEISE

### Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 4 rote Äpfel
- 1 Bio-Zitrone
- 75 g Marzipanrohmasse
- 25 g Alesto Cranberrys
- 150 g Belbake Mehl Type 405
- 75 g Milbona Butter
- 50 g Belbake Zucker
- 1 Prise Kania Zimt
- 8 EL Gelatelli Vanilleeis

### Zubereitung Nachspeise:

**1** Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Äpfel waschen, die Oberseite ca. ½ cm abschneiden, Kerngehäuse entfernen und mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, sodass ein ½–1 cm breiter Rand stehen bleibt. Deckel der Äpfel und Fruchtfleisch klein würfeln. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Marzipanmasse fein reiben.

**2** In einer Schüssel Apfelwürfel, Marzipan, Cranberrys, Zimt und 1 EL Zitronensaft vermischen. In einer weiteren Schüssel Mehl, Butter, Zucker und Zimt verkneten.

**3** Eine Auflaufform mit etwas Butter ausreiben, Äpfel in die Backform setzen und mit Marzipanmasse füllen. Crumbleteig über die Äpfel bröseln und im Ofen ca. 35–40 Min. backen. Falls die Streusel zu dunkel werden, nach ca. 25–30 Min. Äpfel mit Alufolie abdecken.

**4** Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und mit jeweils 2 Kugeln Vanilleeis servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Min. + 40 Min. Backzeit

**Schwierigkeit:** einfach • **Pro Portion:** ca. 558 kcal, 83 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 8 g Ballaststoffe, 24 g Fett



### Spätburgunder Spätlese Baden Rotwein<sup>1</sup>

Bei diesem Spätburgunder reifen die Trauben besonders lang am Weinstock – das ergibt eine dichtere Aromatik im Wein. Diese edle Spätlese duftet nach Kirschen und ist weich und geschmeidig am Gaumen.

0,75-l-Flasche

4.99\*

(1 l = 6.65)

Baden/Deutschland

Trocken

Trinktemperatur:  
14–16 °C



AUCH  
ONLINE

# SÜSSES Paradies



Für manche sind sie das heimliche Highlight des Weihnachtsmenüs: die Nachspeisen. Verführerisch und jede Sünde wert, laden Macarons, Eisspezialitäten und andere edle Desserts ein, das Festmahl mit den Liebsten schwelgerisch abzurunden. Ein sinnlich-himmlicher Genuss für alle, die es süß mögen.

## 12 frische Macarons

Mischung aus Vanille-, Schokoladen-, Kaffee-, Pistazien-, Zitronen- und Himbeergeschmack.

132-g-Packung

**3.19\***

(100 g = 2.42)



## Schokolierete Früchte

Versch. Sorten, z. B. Ananas in Edelbitterschokolade.

je 200-g-Packung

**1.99\***

(100 g = 1.-)



## Weihnachtseis

Versch. Sorten, z. B. Zimtstern oder Eistörtchen Crème brûlée.

je 400-ml- / 420-ml- / 425-ml- / 510-ml-Packung

**1.49\***

(11 = 3.73/ 3.55/ 3.51/ 2.92)



**MO.**  
16. Dez.

## Süße Verrines

6 Dessertgläser in versch. Sorten.

180-g-Packung

**3.49\***

(100 g = 1.94)



## Premium-Tiramisu

Enthält Alkohol.  
Mit praktischer Servierhilfe.

500-g-Packung  
**2.69\***  
(1 kg = 5.38)



REZEPT  
AUCH AUF  
LIFE-RECHEN.DE

## Handgefertigte Schokolade

Versch. Sorten, z. B. in den Geschmacksrichtungen Pecannüsse, Pastillen, Sauerkirsch, Himbeeren.

je 100-g-Tafel  
**1.89\***



## Torrone-Riegel

Handgefertigter italienischer Nougat in versch. Sorten, z. B. Amaretto oder exotische Früchte.

je 100-g-Packung  
**1.79\***



## Cantuccini

Mit erlesenen Haselnüssen oder mit aromatischen Pistazienkernen.

je 200-g-Packung  
**2.49\***  
(100 g = 1.25)



## Feinste Trüffel

Versch. Sorten, z. B. Orange, Vanille-Butter oder Latte Macchiato. Enthält teilweise Alkohol.

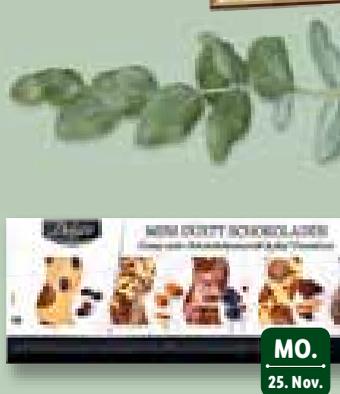
je 200-g-Packung  
**2.39\***  
(100 g = 1.20)



## Schoko-Datteln

Mit gerösteten Mandelstücken.

200-g-Packung  
**3.99\***  
(100 g = 2.-)



## Mini-Duett-Schokoladen

In 5 Variationen.

5x 72-g-Packung  
**4.99\***  
(1 kg = 13.86)



## Dessertschale

Versch. Sorten, z. B. Millionaire's Dessert.

435-g-/481-g-Packung  
**3.99\***  
(1 kg = 9.17/8.30)



# TORRONE-PARFAIT mit heißer Schokoladensauce

### Zutaten für 8 Portionen:

- 150 g Deluxe Torrone
- 50 g Alesto Mandeln
- 150 g Mister Choc Schmelzschokolade, zartbitter
- 1 Vanilleschote
- 75 g Belbake Zucker
- 75 ml Wasser
- 3 Eier
- 500 ml Milbona Sahne
- 100 g Himbeeren
- 100 g Blaubeeren

### Zubereitung:

- 1 Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Torrone in kleine Würfel schneiden. Mandeln und Schokolade grob hacken. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herauschaben. In einem Topf Zucker, Vanillemark und Wasser ca. 4 Min. aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 2 Eier trennen. In einer Schüssel Eigelbe ca. 5. Min schaumig aufschlagen. Den noch heißen Vanillesirup unter ständigem Rühren vorsichtig unter die Eimasse heben. Torrone, Mandeln und ¼ der Schokolade zur Eimasse geben und unterrühren.
- 3 In einem hohen Gefäß 300 ml Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Masse in die Kastenform geben und für ca. 8 Stunden oder über Nacht tiefkühlen.
- 4 Vor dem Servieren in einem Topf 200 ml Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die übrige Schokolade darin schmelzen. Beeren waschen und abtropfen lassen. Torrone-Parfait aus der Form lösen, in Scheiben schneiden und die Scheiben schräg halbieren. Parfait mit heißer Schokoladensauce und Beeren anrichten und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min. + 8 Std. Kühlzeit

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 447 kcal, 42 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 2 g Ballaststoffe, 26 g Fett

**Tipp:** Je länger du die Birnen im Rotweinsud lässt, umso intensiver wird ihr Geschmack. Du kannst sie auch schon am Tag vorher zubereiten und dann im Kühlschrank im Sud ziehen lassen.



**Domaine des Clots  
Languedoc AOP  
Rotwein<sup>1</sup>**

0,75-l-Flasche

**2.79\***

(1l = 3,72)



- Languedoc/Frankreich
- Trocken
- Trinktemperatur: 16–18 °C



## POCHIERTE ROTWEINBIRNE

mit Schokoladeneis und karamellisierten Salzmandeln

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Min. • **Schwierigkeit:** einfach  
**Pro Portion:** ca. 601 kcal, 101 g Kohlenhydrate,  
7 g Eiweiß, 13 g Ballaststoffe, 14 g Fett

### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Birnen
- 400 ml Baden Spätburgunder Rotwein
- 1 Prise Kania Zimt
- 150 g Belbake Zucker
- 100 g Alesto Mandelkerne
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 2 EL Belbake Speisestärke
- 4 EL Gelatelli Schokoladeneis

### Zubereitung:

- 1** Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In einem Topf Rotwein, Zimt und 70 g Zucker aufkochen. Birnen zugeben und auf niedriger Stufe ca. 20–40 Min. ziehen lassen.
- 2** In der Zwischenzeit in einem Topf restlichen Zucker auf niedriger Stufe ca. 2 Min. karamellisieren. Sobald der Zucker goldbraun ist, den Topf vom Herd nehmen. Mandeln und eine kräftige Prise Salz zugeben, alles verrühren und zum Auskühlen auf ein Backpapier geben.

**3** Mandeln mit einem Messer grob hacken. Birnen aus dem Rotweinsud nehmen und fächerartig aufschneiden. In einer Schüssel Stärke mit 50 ml Wasser anrühren, Rotweinsud aufkochen, Stärke einrühren und aufkochen lassen.

**4** Rotweinbirnen mit Rotweinsauce und Schokoladeneis auf Tellern anrichten, mit Mandeln bestreuen und servieren.

### Eisdessert

Versch. Sorten.

je 900-ml-Becher

**2.99\***

(1l = 3,32)



### Dessert im Glas

Versch. Sorten,  
z. B. dunkle Schokolade.  
Enthält Alkohol.

je 60-g-Packung

**-.99\***

(100 g = 1,65)



### Crème brûlée

2 Becher französisches Milchdessert mit Sahne, Eiern und Karamellzuckermischung.

2 x 100-g-Packung

**1.29\***

(100 g = -.65)



### Eispralinen

Versch. Sorten,  
z. B. Vanille & Schokolade.

je 10x 10-ml-Packung

**-.99\***



**Desserts zum  
Verlieben**

# EXOTISCHE Highlights



## PAVLOVA

### Unser Rezepttipp:

Fluffig leicht ist sie, die Pavlova, benannt nach einer russischen Balletttänzerin. Noch dazu ist diese süße Schönheit einfach zu zubereiten – sie besteht nur aus Baiser und frischen Früchten. Besonders raffiniert schmeckt sie, wenn du sie mit Feigen und anderen Obstexoten garnierst. Hol dir jetzt das leckere Rezept auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)!



## DRACHENFRUCHT

Die pinkfarbene Schönheit aus Asien überzeugt mit vitaminreichem, aromatischem Fruchtfleisch. Perfekt zu Kokospudding, im Smoothie oder pur.

## PAPAYA

Die Papaya gehört zu den Melonen und schmeckt schön exotisch. Nachdem Schale und Kerne entfernt sind, kannst du sie gut pur naschen oder Salaten, Fleisch- und Fischgerichten tropisches Flair verleihen.

## KURKUMA

Das asiatische Gewürz wird auch Gelbwurz genannt, da die ingwerähnliche Wurzelknolle stark gelb färbt. Mit ihrem würzigen, leicht erdigen Aroma kommt sie in Currys, Smoothies oder der "Golden Milk" zum Einsatz.

## NASHI-BIRNE

Die Nashi-Birne bietet Fernost-Feinkost: Sie stammt aus Nordchina und sieht wie eine Mischung aus Apfel und Birne aus. Geschmacklich gesellt sich zu diesem Paar noch Melone.

## KUMQUAT

Im Gegensatz zur Schale der großen Schwester kann man die der Zwergorange mitessen. Ihr herb-süßliches Aroma bildet mit dem sauren, leicht bitteren Fruchtfleisch eine spannende Kombi.

## Sahnetorte

Versch. Sorten, z. B. Schoko-Mousse Torte

je 750-g-Packung

**4.99\***

(1 kg = 6.65)



## Edel-/ Alpenmilch-schokolade

Versch. Sorten, z. B. gehackte Mandeln.

100-g-Packung

**-.59\***



## Schokomuffins

Mit cremigem Schokokern.

375-g-Packung

**1.79\***

(1 kg = 4.77)



MO.

25. Nov.

# SCHENKE EIN Lächeln



Du möchtest deine Lieben überraschen, doch du hast noch keine Idee?  
Wir haben schöne und wertige Geschenkideen für dich zusammengestellt. Sie machen es dir ganz leicht, deine Überraschungen zu planen. Und sorgen bei den Beschenkten für Freude bis über beide Ohren.

## 1. Belgische Pralinenmischung

360-g-Packung

**2.79\***

(1 kg = 7.75)

LIVERGY®

## 2. Weihnachtspullover

- Weiche Qualität
- 100 % Polyacryl
- Größen: M (48/50)–XXL (60/62)
- Mit blinkenden LEDs, LED-Licht- und Soundeffekt bzw. Applikationen

je **9.99\***



## 3. Salzmühle

Glasmühle mit Keramikmahlwerk. Versch. Sorten, z. B. Sierra Nevada oder Amerikanisches Bergsalz.

je 180-g-Mühle

**3.99\***

(100 g = 2.22)

## 4. Geschenkset Essig & Öl

Mit italienischem Aceto Balsamico di Modena IGP (250 ml) & nativem Olivenöl extra (250 ml).

Set

**7.99\***

LUXURY®

## 5. Eau de Parfum/ Eau de Toilette

Versch. Düfte.

je 90-ml-Packung

**4.99\***

(100 ml = 5.54)



Noch nicht das Richtige gefunden?

Entdecke viele weitere Geschenke fürs Fest in unserem Onlineshop [lidl-shop.de](http://lidl-shop.de)!

**6. Salami-Box**

Mit den Sorten Klassik, Trüffel und Fenchelsamen.

3x 120-g-Packung

**4.99\***

(1 kg = 13.86)

**7. Rotweingalerie Pfalz<sup>1</sup>**

Bestehend aus den trockenen Rotweinen Spätburgunder QbA, Acolon QbA und Saint Laurent & Cabernet Mitos QbA.

3x 0,75-l-Flasche

**9.99\***

(1 l = 4.44)

- Pfalz/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 14-16 °C



**8. Geschenkset Ron Rumbero**

Bestehend aus einer 0,7-l-Flasche kubanischem Rum – mind. 7 Jahre gereift, 38 Vol.-% Alkohol – und zwei Gläsern.

Set

**14.99\***



ESMARA®

**9. Weihnachtspullover**

- Weiche Qualität
- 100 % Polyacryl
- Größen: S (36/38)–3XL (56/58)
- 2 Modelle mit LED-Effekt und teilweise Musik

je

**9.99\***



SILVERCREST®

**10. Gaming-Headset**

- Weiche Kunstleder-Ohrmuscheln
- Hervorragender Klang durch 40-mm-Treiber
- Kompatibel mit PC, PS4, Xbox One, Mac, Nintendo Switch und den meisten Smartphones/ Tablets (Android/iOS)
- Abnehmbares flexibles Mikrofon
- 1x 3,5-mm-Klinkenstecker und USB-Stecker zur Stromzufuhr
- Inklusive Y-Klinkenadapter
- Einfache Lautstärkeregelung und Stummschaltung
- Mit Beleuchtung

je

**29.99\***



**11. Geschenkset Trüffel & Wein<sup>1</sup>**

Bestehend aus einer 0,75-l-Flasche Regent & Pinot Noir Rheinhessen QbA feinherb Rotwein und einer 75-g-Packung Trüffelpralinen mit Ganache-Füllung. Die Füllung enthält feine Schokolade, Sahne und einen Auszug dieses ausgewählten Weines.

je Set

**5.99\***

- Rheinhessen/Deutschland
- feinherb
- Trinktemperatur: 14-16 °C



**Weihnachtsbaum frisch gefällt!**

**Deutsche Nordmann-Tanne**

**1.-Wahl-Sortierung**

Wird frisch gefällt, wenn du sie bestellst!

Vom 25.11. bis 17.12. online bestellen und bequem nach Hause liefern lassen!

**Deutsche Nordmann-Tanne**

1.-Wahl-Sortierung

ab

**19.99<sup>6</sup>**



Ab 25.11. bestellen unter [lidl.de/tannenbaum](http://lidl.de/tannenbaum)



<sup>6</sup> Hinweis Deutsche Nordmann-Tanne: Artikel solange der Vorrat reicht. Alle Preise ohne Deko inkl. MwSt. und zzgl. Versandkostenpauschale (4,95 €). Alle Artikel auf [lidl-shop.de](http://lidl-shop.de) oder telefonisch unter 0800 43 53 361 (Montag – Sonntag von 8:00 bis 20:00 Uhr) bestellbar. Lieferung innerhalb von 5 Werktagen. Versandkosten und Lieferzeit soweit nicht abweichend am Artikel angegeben. Die Angebote richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. Onlineshop-Angebote: Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74172 Neckarsulm.

WEIHNACHTLICHES

# Weinfest

## Heredad Mestral Priorat DOC Crianza "Serie Limitada" 1

„Der Priorat im Südwesten Barcelonas ist eine der aufregendsten Weinregionen in Spanien. Er bringt beeindruckende, reichhaltige Rote wie diesen Vertreter hervor.“ Richard Bampfield

0,75-l-Flasche

**6.99\***

(11 = 9.32)



- Priorat/Spanien
- Trocken
- Trinktemperatur: 16–17 °C



4  
**88**  
Sehr gut  
Bampfield Punkte

4  
**90**  
Außerordentlich  
Bampfield Punkte

Dieser kräftige Rotwein aus Sizilien macht vom ersten Schluck an Spaß. Hier kommen die Rebsorten Frappato und Syrah gekonnt zusammen. Ein dunkles Rubinrot funkelt im Glas, unterlegt von Düften roter Früchte wie reife Kirschen und Waldbeeren mit etwas Lakritz und Pfeffer.

„Aufregend, reifes Cuvée aus Grenache, Tempranillo, Cariñena und Cabernet Sauvignon. Klassische Aromen eines guten Rotweins auf seinem Höhepunkt.“ Richard Bampfield

ERNESTO®

### 6 Gläser

- Langanhaltende Brillanz – auch nach vielen Spülgängen
- Kratzbeständig und besonders widerstandsfähig
- Verschiedene Sets erhältlich: Rotweingläser (je ca. 630 ml) Weißweingläser (je ca. 410 ml) Sektingläser (je ca. 215 ml) Trinkgläser (je ca. 395 ml)

je Set

**6.99\***



Spülmaschinengeeignet



**DO.**  
11. Nov.

## Monasterio de las Viñas Reserva DOP Rotwein 1

0,75-l-Flasche

**3.99\***

(11 = 5.32)



- Cariñena/Spanien
- Trocken
- Trinktemperatur: 16–18 °C



## Passo Mastro IGP Rotwein 1

0,75-l-Flasche

**2.99\***

(11 = 3.99)



- Sizilien/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 16–18 °C



## Pinot Noir Rotwein <sup>1</sup>

Harmonisch zart ist dieser in mittlerem Rubinrot schimmernde Pinot Noir aus Neuseeland. In seiner Aromatik erscheinen Töne von Kirsche, Beeren und gekochter Frucht.

0,75-l-Flasche

**4.99\***



(11 = 6.65)

- Hawkes Bay/Neuseeland
- Trocken
- Trinktemperatur: 16–18 °C



## Pinot Gris Weißwein <sup>1</sup>

Dieser Wein blitzt aus dem Glas in hellem Strohgelb. Sein Duft und Geschmack sind bestimmt von fruchtigen Aromen – reife Birne und gelber Apfel geben den Ton an. Dazu etwas Mandelaroma.

0,75-l-Flasche

**3.99\***



(11 = 5.32)

- Gisborne/Neuseeland
- Trocken
- Trinktemperatur: 10–12 °C



**88**  
Sehr gut  
Bampfield Punkte

## VDP Hans Lang Riesling Weißwein QbA <sup>1</sup>

„Helle Zitrus- und Apfelfrucht, trocken und erfrischend mit ausgezeichneter Geschmackstiefe: ein sehr leckerer Riesling aus einem hervorragenden Jahrgang.“ Richard Bampfield

0,75-l-Flasche

**6.99\***



(11 = 9.32)

- Rheingau/ Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8–10 °C



**89**  
Sehr gut  
Bampfield Punkte

## Viele unserer Weine werden bewertet von *Richard Bampfield*, Master of Wine

Richard Bampfield ist seit über 30 Jahren im Weingeschäft. Seit 1990 ist er eine von nur weltweit rund 370 Personen, die den Titel Master of Wine tragen dürfen. Sie gelten als Experten bei Beurteilung und Verkostung von Weinen.

### <sup>4</sup> Bewertungsskala 1–100 Punkte:

**95**  
Klassiker  
Bampfield Punkte

**95–100 Punkte**  
„Klassiker“  
Ein großartiger Wein

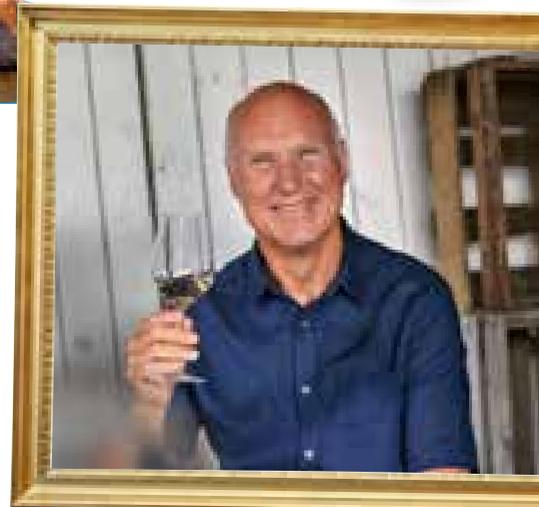
**90**  
Außerordentlich  
Bampfield Punkte

**90–94 Punkte**  
„Außerordentlich“  
Herausragender Charakter

**85**  
Sehr gut  
Bampfield Punkte

**85–89 Punkte**  
„Sehr gut“  
Mit besonderen Eigenschaften

Weitere Infos zur Bewertungsskala unter:  
[lidl.de/de/von-richard-bampfield-bewertete-weine/c12930](http://lidl.de/de/von-richard-bampfield-bewertete-weine/c12930)



# EDLE Tropfen



## 1. Der kleine Fritz Spätburgunder Rotwein<sup>1</sup>

Spätburgunder: die edelste Rotweinsorte! Elegant, filigran und dabei doch mit so viel Ausdruckskraft, Feinheit, Frische und eleganter Beerenfruchtigkeit. Mit viel Liebe und Passion angebaut, ausgebaut und abgefüllt vom Weinmacher in 7. Generation.

**0,75-l-Flasche**  
**7.99\***  
(1 l = 10.65)

- Pfalz/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 16–18 °C



## 2. Trinkfluss by Spreitzer Riesling Weißwein<sup>1</sup>

Dieser Riesling schafft den Spagat zwischen Leichtigkeit und Konzentration. Der Duft erinnert an reifes Steinobst und weiße Blüten. Am Gaumen ist er saftig mit filigranen Fruchtnoten und einer animierenden Mineralität.

**0,75-l-Flasche**  
**6.99\***  
(1 l = 9.32)

- Rheingau/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 10–12 °C



**lidl-shop.de**

## François Martenot Crémant de Bourgogne AOP Schaumwein 2015<sup>7</sup>

0,75-l-Flasche · 1 l = 10.66

- Burgund/Frankreich
- Brut
- Trinktemperatur: 6–8 °C
- 12,5 Vol.-% Alkohol

~~9.99~~ **-20%**  
**7.99\*** **NUR ONLINE**  
Best.-Nr. 100261922



## Weingut von Oetinger Riesling Lösslehm VDP trocken Weißwein 2017<sup>7</sup>

0,75-l-Flasche · 1 l = 13.32

**9.99\*** **NUR ONLINE**  
Best.-Nr. 100262780

- Rheingau/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8–10 °C
- 12,5 Vol.-% Alkohol



## Poggio Marù Primitivo Salento IGP trocken Rotwein 2017<sup>7</sup>

0,75-l-Flasche · 1 l = 6.66

~~5.99~~ **-16%**  
**4.99\*** **NUR ONLINE**  
Best.-Nr. 100261285

- Apulien/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 14–16 °C
- 14,0 Vol.-% Alkohol



**Noch mehr Weihnachts-Weinlaune?**  
Entdecke diese und weitere Empfehlungen fürs Fest in unserer **lidl-weinwelt.de!**

<sup>7</sup> Enthält Sulfite. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) unter [lidl-weinwelt.de](http://lidl-weinwelt.de) auf der jeweiligen Artikelseite.

<sup>8</sup> Der Versandkostengutschein von € 4.95 gilt nur für die Artikel unter den Shopkategorien Wein und Spirituosen und kann für eine Onlinebestellung auf [www.lidl.de](http://www.lidl.de) bis zum 31.12.2019 durch Eingabe des Gutscheincodes an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingelöst werden. Der Gutschein kann einmalig pro Bestellung auf die Versandkostenpauschale eingelöst werden. Der Mindestbestellwert muss € 29,- übersteigen. Keine Barauszahlung möglich und nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar.

**Versandkostenfrei bestellen**  
mit Gutscheincodes<sup>8</sup>:  
**VKFREI2019**

# GLANZVOLLES Neues Jahr



## Zu Silvester eine Freude machen

Halbe Größe, voller Genuss!  
Dieser Champagner in der  
0,375-l-Flasche ist als  
Geschenk ein wahrer Star.

**MO.**  
25. Nov.

## Comte de Senneval Champagner Brut<sup>1</sup>

0,375-l-Flasche

**7.99** \*

(1 l = 21.31)

- Champagne/Frankreich
- Brut
- Trinktemperatur: 8-10 °C

Getestet an Lot. Nr. L1383

**AUCH  
ONLINE**



**87**

Sehr gut

Bampfield  
Punkte

## Willkommen, 2020!

Du möchtest das alte Jahr würdig  
verabschieden und das neue genauso  
begrüßen? Bei uns findest du alles,  
was du dazu brauchst: Champagner,  
Rezepte für tolle Longdrinks und  
Häppchen für die beste aller Silvester-  
partys ... und natürlich zündende  
Raketenideen für ein famoses  
Feuerwerk!

## Nachmachen erwünscht!

Diese und weitere Artikel  
findest du auf Seite 45.  
Geschmacksexplosionen  
garantiert!

<sup>1</sup>Infos zur Bampfield-Bewertungsskala auf Seite 37.

<sup>2</sup>Berliner Wein Trophy Bewertungsskala: 1-100 Punkte: Großes Gold: 92-100 Punkte; Gold: 85-91 Punkte; Silber: 82-84 Punkte.  
Weitere Infos zur Bewertungsskala unter: [lidl-weinwelt.de/BWT](http://lidl-weinwelt.de/BWT).



# SPRITZIGES Finale

## Comte de Brismand Champagne Brut Réserve<sup>1</sup>

0,75-l-Flasche

12.99\*

(1 l = 17.32)

AUCH  
ONLINE

Champagne/  
Frankreich

Brut

Trinktemperatur:  
8-10 °C



### Was für eine gute Idee:

Die Frischkäse-Pops sind super-einfach zu machen, superlecker zu naschen und sehen auch noch supertoll aus. Als Fingerfood für dein Silvesterbuffet sind sie der Hingucker!

## LACHS-POPS

mit Honig-Senf-Frischkäse und Dill

### Zutaten für 24 Stück:

- 10 g frischer Dill
- 40 g Deluxe Räucherlachs
- 200 g Milbona Frischkäse
- 3 EL Belbake Paniermehl
- 1 TL Senf
- 1 TL Maribel Blütenhonig
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 24 Salzstangen

### Zubereitung:

**1** Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Lachs sehr fein hacken.

**2** In einer Schüssel Frischkäse mit Paniermehl, Dill, Senf und Honig vermengen. Lachs zugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse ggf. ca. 5-10 Min. kalt stellen und mit einem Löffel und den Händen durch leichten Druck ca. 1 cm kleine Bällchen formen.

**3** In jedes Bällchen eine Salzstange stecken und bis zum Servieren kalt stellen.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Min.

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 150 kcal, 16 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 6 g Fett

### Schottischer Räucherlachs

Aus einem Stück geschnitten  
und schonend trockengesalzen.

320-g-Packung

7.99\*

(1 kg = 24.97)



## KRÄUTER- FRISCHKÄSE-POPS

mit Serranoschinken

### Zubereitung:

**1** Cranberrys und Schinken sehr fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen, fein hacken und auf einen Teller geben.

**2** In einer Schüssel Frischkäse mit Paniermehl, Cranberrys und Schinken vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse ggf. ca. 5-10 Min. kalt stellen und mit einem Löffel und den Händen durch leichten Druck ca. 1 cm kleine Bällchen formen.

**3** Bällchen auf den Teller geben und in Petersilie wenden. In jedes Bällchen eine Salzstange stecken und bis zum Servieren kalt stellen.

### Zutaten für 24 Stück:

- 1 EL Alesto Cranberrys
- 40 g Deluxe Jamón Serrano
- 20 g frische Petersilie
- 200 g Milbona Frischkäse
- 3 EL Belbake Paniermehl
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
- 24 Salzstangen

### Zubereitungszeit:

ca. 15 Min.

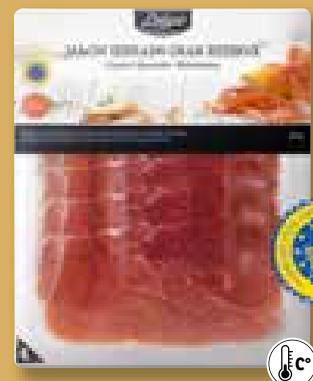
**Schwierigkeit:** einfach

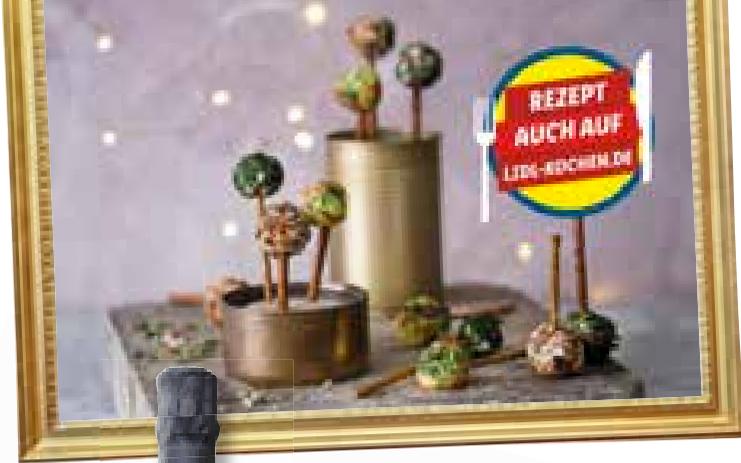
**Pro Portion:**

ca. 156 kcal, 15 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 6 g Fett

### Jamón Serrano Gran Reserva

Original spanischer Rohschinken höchster Qualitätsstufe. Geschnitten und luftgetrocknet.





# FRISCHKÄSE-POPS

mit getrockneten Tomaten  
und Mandeln

### Zutaten für 24 Stück:

- 1 EL Belbake Mandeln
- 40 g getrocknete Tomaten
- 10 g frischer Thymian
- 200 g Milbona Frischkäse
- 3 EL Belbake Paniermehl
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Prise Kania Pfeffer
- 1 Prise Paprika edelsüß
- 24 Salzstangen

### Zubereitung:

**1** Mandeln und getrocknete Tomaten sehr fein hacken oder pürieren. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken.

**2** In einer Schüssel Frischkäse mit Paniermehl, Mandeln, Tomaten und Thymian vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Masse ggf. ca. 5–10 Min. kalt stellen und mit einem Löffel und den Händen durch leichten Druck ca. 1 cm kleine Bällchen formen.

**3** In jedes Bällchen eine Salzstange stecken und bis zum Servieren kalt stellen.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Min.

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 165 kcal, 21 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 2 g Ballaststoffe, 6 g Fett

MO.  
25. Nov.

## Crémant de Bourgogne AOP Demi-Sec Schaumwein<sup>1</sup>

Der Crémant de Bourgogne ist eine Cuvée aus verschiedenen Rebsorten, die traditionell auf der Flasche vergoren wurde. In dezentem Goldgelb brilliert sie mit einer feinen Perlage im Glas.

0,75-l-Flasche

**6.99\***

(1 l = 9.32)

**AUCH  
ONLINE**

Burgund/Frankreich

Demi-Sec

Trinktemperatur: 8–10 °C



4  
**86**  
Sehr gut  
Bampfield  
Punkte



# Persönliche Momente zum Verschenken!



**15 %**  
auf das gesamte  
Foto-Sortiment!  
Gutscheincode<sup>10</sup>: **fotofest15**

Fotobuch groß,  
z. B. Hardcover A4 quer

~~14.99~~  
**-15%**  
ab **12.74<sup>9</sup>**

**NUR  
ONLINE**



**NUR  
ONLINE**

<sup>9</sup> Alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (Fotobücher € 4.99). Preis Fotobuch groß gültig für Hardcover A4 quer mit 24 Seiten auf Klassikpapier (Digitaldruck). Lieferung solange der Vorrat reicht. Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Die Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm ist bei diesen Angeboten Vermittler. Vertragspartner ist die Picanova GmbH, Hohenzollernring 25, 50672 Köln.

<sup>10</sup> Gutscheincode bitte an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingeben. Gutscheincode gültig für eine Bestellung bei Lidl-Fotos Deutschland bis einschließlich 31.12.2019 zzgl. Versandkosten. Mindestbestellwert: € 30.–. Einmal pro Benutzer einlösbar und nicht mit anderen Aktionen kumulierbar.

GINTASTISCHES

# Silvester

## Wild Burrow Irish Gin

Die Botanicals für diesen spannenden Iren stammen unter anderem von Rabbit Island, einer kleinen Insel vor der Küste von West Cork. Koriander, Iriswurzel, Föhre, Brombeerblätter, Bärlauch und wilder Fenchel, Engelwurz, Blütenblätter vom Ginster und andere geben ihm sein Aroma. Als Garnitur eignet sich Gurke. 40 Vol.-% Alkohol.

0,7-l-Flasche

**14.99\***

(11 = 21.41)

**AUCH ONLINE**

**MO.**  
25. Nov.

## Tonic Water

Versch. Sorten.

je 4x 200-ml-Flasche  
zzgl. 1.- Pfand

**1.69\***

(11 = 2.11)

**Dauerhaft im Sortiment**

Harmoniert  
garantiert!

WEITERE SORTEN  
IN DEINER FILIALE  
ERHÄLTlich.

## Vodka

Pure Vodka ist ein 5-fach destillierter Vodka aus reinstem Getreide und Basis für unsere verschiedenen Flavoured Vodkas. Diese können sehr gut in Cocktails, aber auch hervorragend pur(e) genossen werden. Versch. Sorten, z. B. Vanille, Nuts & Nougat. 40-42 Vol.-% Alkohol.

je 0,7-l-Flasche

**7.99\***

(11 = 11.41)

**AUCH ONLINE**

**DO.**  
14. Nov.



## Schwarzwald Gin

Versch. Sorten.  
40-43 Vol.-% Alkohol.

je 0,5-l-Flasche

**7.49\***

(11 = 14.98)

**AUCH ONLINE**

**DO.**  
14. Nov.



<sup>11</sup> Bewertungsskala IWSC 1-100 Punkte: „Gold Outstanding“: 93 Punkte und mehr, „Gold“: 90-92 Punkte, „Silver Outstanding“: 86-89 Punkte, „Silver“: 80-85 Punkte, „Bronze“: 75-79 Punkte. Mehr Infos unter: [www.iwsc.net/the-judging-process](http://www.iwsc.net/the-judging-process)

<sup>12</sup> Bewertungsskala WSA 1-100 Punkte: „Doppel-Gold“: 95,3-100 Punkte, „Gold“: 90-95,2 Punkte, „Silber“: 80-89 Punkte, „Bronze“: 71-79 Punkte. Mehr Infos unter: [www.world-spirits.com](http://www.world-spirits.com)

### Zubereitung:

**1** Ingwer waschen und erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden.

**2** In ein Longdrinkglas Schwarzwald Gin, naturtrüben Apfelsaft und frischen Orangensaft geben.

**3** Glas bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen. Mit Gingerbeer auffüllen und mit Zimt und Ingwer garnieren.

• Die Influencerin Jamina hat exklusiv für Lidl ihren eigenen Longdrink kreiert, der perfekt zur kalten Jahreszeit passt.

### Zutaten:

- 10 g Ingwer
- 4 cl Schwarzwald Gin
- 1 Flasche Tonic Water
- Gingerbeer
- 2 cl Solevita naturtrüber Bio-Apfelsaft
- 2 cl Solevita frischer Orangensaft
- 1 Orange
- Kania Zimtpulver
- Eiswürfel

Cheers!



@jamina1404

### Grappa Amarone Barrique

40 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche

**7.99\***

(1 l = 15.98)

AUCH ONLINE



MO.  
25. Nov.

### Alter Mirabellenbrand

Nur ausgewählte vollreife, hocharomatische Mirabellen werden sorgfältig im traditionellen Brennverfahren destilliert. 40 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche

**7.99\***

(1 l = 15.98)

AUCH ONLINE



MO.  
9. Dez.

### Weihnachts-Eierlikör

Versch. Sorten, z. B. Dominosteine oder Schokolade. 15 Vol.-% Alkohol.

0,7-l-Flasche

**4.99\***

(1 l = 7.13)



### Ben Bracken Scotch Whisky Verkostungsbox

Packung enthält 3x 0,05 l der Sorten Islay, Highland und Speyside in einer hochwertigen Röhre. 40 Vol.-% Alkohol.

3x 0,05-l-Flaschen

**7.99\***

(100 ml = 5.33)

AUCH ONLINE



MO.  
9. Dez.

### Ben Bracken Highland Single Malt Scotch Whisky

Leichter und eleganter Whisky aus der Region Highlands. 40 Vol.-% Alkohol.

Der Charakter dieses Whiskys erinnert stark an die Highlands – klare Noten von Heidekraut und eine gewisse Wildheit beschwören diese hochgelegene, raue Landschaft herauf. Zugleich ist der Whisky gehaltvoll und wärmend, mit kräftigen Noten von Schwarzkirsche und Gewürzen, die an weihnachtlichen Gewürzkuchen erinnern. Eher ein Wintermalt, der die kalten Nächte behaglich macht.

0,7-l-Flasche

**12.99\***

(1 l = 18.56)

AUCH ONLINE



• Schön zum Verschenken!

## Das Whisky-Highlight aus den Highlands

Ein kraftvoller und dennoch eleganter Repräsentant der wilden Highlands. Für diesen würzigen Single Grain wurden handverlesene Weizen- und Gerstenkörner verwendet und auf traditionelle Weise destilliert. Dank der 23-jährigen Reifung in Eichenfässern entsteht der feinstwürzige Charakter dieses perfekt gereiften Highland-Whiskys.

### The Targe Highland Single Grain Scotch Whisky 23 Jahre

je 0,7-l-Flasche · 1 l = 49.99

~~44.99~~ **-22%**  
**34.99\*** **NUR ONLINE**  
 Best.-Nr. 100229093

- ⊗ Schottland, Highlands/Großbritannien
- ⊗ 44,0 Vol.-% Alkohol

Mit Farbstoff: Zuckerkulör

<sup>7</sup> Enthält Sulfite. Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) unter [lidl-weinwelt.de](http://lidl-weinwelt.de) auf der jeweiligen Artikelseite.

<sup>8</sup> Der Versandkostenutschein von € 4.95 gilt nur für die Artikel unter den Shopkategorien Wein und Spirituosen und kann für eine Onlinebestellung auf [www.lidl.de](http://www.lidl.de) bis zum 31.12.2019 durch Eingabe des Gutscheincodes an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingelöst werden. Der Gutschein kann einmalig pro Bestellung auf die Versandkostenpauschale eingelöst werden. Der Mindestbestellwert muss € 29,- übersteigen. Keine Barauszahlung möglich und nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar.



Entdecke diese und weitere hochwertige Spirituosen online unter [lidl-shop.de/spirituosen](http://lidl-shop.de/spirituosen)

### Armar Portwein 10 Jahre<sup>7</sup>

0,75-l-Flasche · 1 l = 11.99

~~10.99~~ **-18%**  
**8.99\*** **NUR ONLINE**  
 Best.-Nr. 100205458

- ⊗ Portugal
- ⊗ 20,0 Vol.-% Alkohol

**Versandkostenfrei bestellen**  
 mit Gutscheincod<sup>8</sup>:  
**VKFREI2019**

SILVERCREST®

### Fondueset

- Abnehmbarer Edelstahl-Fonduetopf
- Antihafbeschichtete Aluminium-Heizplatte
- Stufenlos einstellbarer Thermostat
- Inklusive 8 farbig markierter Edelstahl-Fonduegabeln

je Set

**19.99\*** **AUCH ONLINE**



max. **1.500 W**

**MO.**  
16. Dez.

### Saucenbox

Mit versch. Sorten.

5x 130-g-Packung

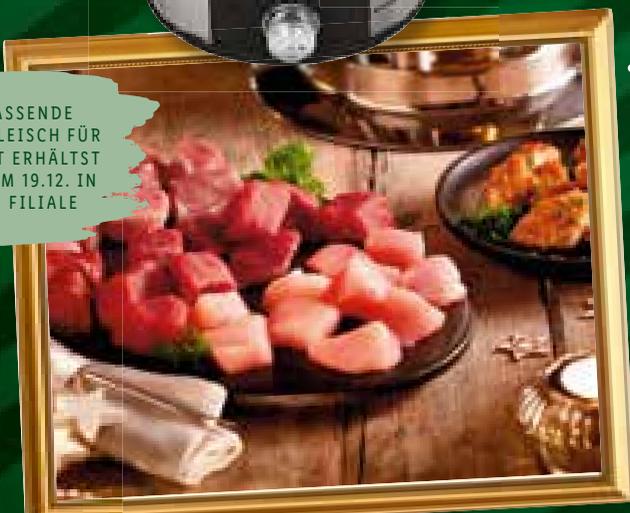
**3.49\***

(1 kg = 5.37)

**MO.**  
9. Dez.



DAS PASSENDE FONDUEFLEISCH FÜR DEIN FEST ERHÄLTST DU AB DEM 19.12. IN DEINER FILIALE



### Geselligkeit ist Trumpf!

Gerade zu Silvester feiern wir gerne mit lieben Freunden. Umso schöner, wenn du das Essen als Event für alle gestaltest. Denn beim Fondue heißt es gemeinsam eintauchen – und zwar je nach Laune Fleisch, Fisch oder Gemüse. Gekrönt werden die frischgebrutzelten Happen durch leckere Dips und Saucen.

### Wildsalami

Versch. Sorten.

je 200-g-Packung

**2.99\***

(100 g = 1.50)



DO.  
14. Nov.

### Wagyu Beef

Marinierte Streifen aus leckerem Wagyu-Rindfleisch in versch. Sorten.

je 25-g-Packung

**1.89\***

(100 g = 7.56)



MO.  
9. Dez.

### Prosciutto di Parma D.O.P.

150-g-Packung

**4.49\***

(100 g = 2.99)

18 MONATE  
GEREIFT



MO.  
9. Dez.



### Pilze

Versch. Sorten, z. B. Shiitake-Pilze, Nameko-Pilze oder Waldpilze. Abtropfgewicht: 170 g (100 g = -.73).

280-g-Glas

**1.29\***

(1 kg = 4.61)



DO.  
14. Nov.

### Blätterteig-Häppchen

Versch. Sorten, z. B. Flammkuchen oder Tomate-Mozzarella.

je 300-g-Packung

**2.49\***

(1 kg = 8.30)



DO.  
14. Nov.



### Sahne-Meerrettich

Versch. Sorten, z. B. Orange oder Apfel.

135-g-Glas

**-.99\***

(100 g = -.73)



MO.  
9. Dez.

### Das kannst du toppen!

Mini-Blinis einfach und genial als Häppchen anrichten.

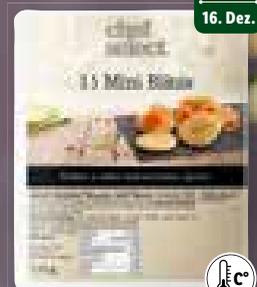
### Mini-Blinis

16 Mini-Weizenpfannkuchen.

135-g-Packung

**-.99\***

(100 g = -.73)



MO.  
16. Dez.

### Forellenkaviar

Mit feinem Raucharoma.

50-g-Glas

**3.79\***

(100 g = 7.58)



MO.  
9. Dez.

### Schokoladenfondue

Beinhaltet 1 Schokoladenfondue, 4 Gabeln und eine 200-g-Packung dunkle Schokolade für Fondue.

je Set

**7.99\***



MO.  
9. Dez.

### Marzipan-Silvesterfiguren

Versch. Sorten, z. B. Schwein.

je 28-g-Packung

**-.99\***

(100 g = 3.54)



MO.  
27. Dez.

### Schokoliertes Popcorn

Versch. Sorten, z. B. Weiße Schokolade, Buttercaramel, Apfel-Zimt, Lemon.

180-g-Packung

**1.99\***

(100 g = 1.11)



MO.  
25. Nov.

# lidl-reisen.de

## Meer oder Berge?

Günstig Urlaub buchen auf [lidl-reisen.de](http://lidl-reisen.de),  
und die Erholung kann starten!

### Ostsee

#### Neustadt in Holstein

Eigenanreise, 2 Nächte,  
**ARBOREA Marina Resort**  
Neustadt, inkl. Frühstück



pro Person ab  
**129.-**

Buchungscode: LBC003



### Österreich

#### Zillertal

Eigenanreise, 3 Nächte,  
**Hotel Post\*\*\*\***,  
inkl. Halbpension

pro Person ab  
**179.-**

Buchungscode: INN030A



Reiseveranstalter: holidays • Lidl Digital International GmbH & Co. KG • Stiftsbergstraße 1 • 74172 Neckarsulm

**Generelle Hinweise für alle Reisen:** Sterneklassifizierung der Unterbringung nach Landeskategorie. Mit Erhalt der schriftlichen Reisebestätigung und Zugang des Reisepreissicherungsscheins wird eine Anzahlung in Höhe von 20 % des Reisepreises fällig, der Restbetrag ist 30 Tage vor Abreise zu leisten. Es gelten die Reise- und Zahlungsbedingungen des Veranstalters. Bei allen Reisen gilt der Pauschalreisenschutz. Barrierefreiheit ist nicht gewährleistet. Ob die Reise trotzdem Ihren individuellen Bedürfnissen entspricht, erfragen Sie bitte vor Buchung im Service-Center. Reiseveranstalter: Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm

# lidl-blumen.de

## Blumige Grüße an deine Liebsten verschicken

<sup>12</sup> Alle Preise inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten.  
Lieferung solange Vorrat reicht. Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Die Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm ist bei diesen Angeboten Vermittler. Vertragspartner ist die Valentins GmbH, An der Brücke 24, 64546 Mörfelden-Walldorf.

<sup>14</sup> Gutscheincode an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingeben. Gutschein gültig für eine Bestellung bei [lidl-blumen.de](http://lidl-blumen.de), einmal pro Benutzer einlösbar. Nicht gültig für das Blumen-Abo. Mindestbestellwert € 19,99. Gutscheincode gültig bis 31.12.2019 und nicht mit anderen Aktionen kumulierbar. Keine Barauszahlung möglich.

**20 %  
auf das gesamte  
Blumen-Sortiment!**

Gutscheincode<sup>14</sup>:  
**blumig129**

Jetzt schon für die  
Weihnachtszeit  
vorbestellen

Strauß  
*Väterchen Frost*

~~21.99~~ **-20%**

**17.59**<sup>13</sup>

**NUR  
ONLINE**

**NUR  
ONLINE**



Jetzt neu:  
dein persönliches **Lidl Kochen**

# Weihnachten ist gerettet!



## Kochen einfach leicht gemacht

Lass den Weihnachtsstress hinter dir! Passend zu deinen Rezeptwünschen erstellen wir dir eine präzise Einkaufsliste mit allen Zutaten und Mengenangaben. Dadurch kannst du den gesamten Einkauf deutlich schneller, günstiger und einfacher in deiner Lidl-Filiale erledigen.

## Und so einfach geht's:

- 1** Gerichte aus über 1.200 Rezepten auswählen, Portionen anpassen und zur Einkaufsliste hinzufügen.
- 2** Eigene Produkte je nach Belieben hinzufügen oder anpassen.
- 3** Alle Zutaten für deine Lieblingsrezepte in deiner Lidl-Filiale finden.



## Und nach den Feiertagen?

**Dein Wochenplan** hilft dir, auch weiterhin entspannt einzukaufen und zu kochen. Erstelle jetzt deinen individuellen Plan auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



## IMPRESSUM

**Herausgeber:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstr. 30, 74166 Neckarsulm

**Filial-Angebote:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstr. 30, 74166 Neckarsulm. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter [www.lidl.de/filialsuche](http://www.lidl.de/filialsuche) oder ☎ **0800 4353361**.

### **Online-Angebote außer Lidl-Blumen und Lidl-Fotos:**

Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm

Unser Unternehmen ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Artikel mit **AUCH ONLINE** sind ab sofort (auch) im Internet unter [lidl.de](http://lidl.de) oder telefonisch unter **033055/222111** (Anruf in das deutsche Festnetz, Kosten variieren je nach Anbieter) zum angegebenen Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (4.95 €) bestellbar.

## HAFTUNG

Dieses Magazin ist rechtlich geschützt. Kopieren, Vervielfältigung, Übernahme sowie Weitergabe an Dritte sind nur mit schriftlicher Zustimmung des Herausgebers gestattet. Die Inhalte wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte wird jedoch keine Gewähr übernommen. Die artikelbezogenen Daten und Angaben beziehen sich auf den Stand bei Erstellung. Änderungen im Normal- bzw. Aktionsassortiment, bei Preisen, Grammaturen oder Markenbezeichnungen sind in der Folge möglich.

★ Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Alle Preise ohne Deko. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen teilweise ähnlich. Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung findest du durch Eingabe der Artikelbezeichnung im Suchfeld unter [www.lidl.de](http://www.lidl.de).

Die Australier gehören zur „Frühschicht“ derer, die das neue Jahr begrüßen dürfen. Das feiern sie gebührend mit dem längsten und spektakulärsten Silvesterfeuerwerk der Welt: eine 12-minütige Pracht!

#### Wie kommen eigentlich die Farben ins Feuerwerk?

Bei einer Rakete verbrennt Schwarzpulver mit gelblicher Flamme. Werden Metallsalze beigemischt, ändert sich die Farbe.

# MACH DEIN Silvester ZUM KRACHER!

#### Heiße Sache, so ein Feuerwerk!

Wenn es gezündet wird, entstehen Temperaturen zwischen 1000 und 1500 Grad Celsius, bei bestimmten Mischungen sogar noch mehr. Deshalb solltest du immer genügend Abstand beim Zünden beachten, damit es ein cooles Vergnügen bleibt.

#### Exklusive Feuerwerksartikel – nur online!

Sichere dir online unser exklusives Zusatzsortiment und mach dein Silvesterfeuerwerk noch besser!

Neuigkeiten dazu auf [lidl.de](http://lidl.de) ab dem 9.12.

Fans des bunten Spektakels können sich freuen, denn Pyroeffekte entwickeln sich ständig weiter und werden immer raffinierter. Neue Trends sorgen dafür, dass uns Raketen & Co. jedes Jahr neue „Aaahs“ und „Ooohs“ entlocken.

# Ab 28.12.

## findest du alles für deinen perfekten Jahreswechsel in deiner Filiale.



Lies dir die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und beachte die Sicherheitshinweise. Feuerwerkskörper keinesfalls am Körper tragen. Am besten verschlossen in sicherem Abstand lagern. Flaschen für den Raketenabschuss so aufstellen, dass sie nicht umfallen können. Feuerwerkskörper, die nicht explodiert sind, nicht erneut entzünden.



Mehr Infos online auf [lidl.de](http://lidl.de)