

NORMA **GAZIN**

Frisch inspiriert durch den Tag

BASTELZEIT

Die Adventszeit lädt zum Basteln ein – mit kreativen DIY-Ideen für Groß und Klein.

ADVENTS-SWEETIES

Die Weihnachtsbäckerei ist eröffnet: köstliche Rezept für eine süße Vorweihnachtszeit.

Märchenhafte Weihnachts- menüs

Inspiriert von Rotkäppchen & Co. –
diese drei Menüs machen Ihr Fest zu einem
wahrhaft märchenhaften Genuss.



Happy
NEW YEAR

So wird Silvester mit Kindern ein
unvergessliches Erlebnis. Plus: ein
würziges Käse-Fondue mit Beilagen.

GRATIS
ZUM
MITNEHMEN

Vorfreude

MIT **NORMA**[®]

Und plötzlich ...

steht wieder die Adventszeit vor der Tür. Alle Jahre wieder fragen wir uns, wo nur die Zeit geblieben ist. Für viele ist es zum Jahresende hin besonders stressig, dabei soll es doch eigentlich eine besinnliche und genussvolle Zeit sein.

Damit Sie sich weniger Gedanken um Geschenke, Essen und Weihnachtsdeko machen müssen, haben wir für Sie alles für ein gelungenes Fest zusammengestellt: festliche Deko, Geschenkideen, köstliche Backrezepte, märchenhafte Menüvorschläge für das Weihnachtessen – und alles für einen gelungenen Jahresausklang.

So können Sie entspannt die Vorfreude genießen und wertvolle Zeit mit Ihrer Familie verbringen – vielleicht bei einem gemütlichen Bastelabend mit einer unserer kreativen DIY-Ideen.

Lassen Sie es sich gut gehen! Einen besinnlichen Advent wünscht Ihnen Ihre

NORMA - Redaktion

9

20



13

I
N
H
A
L
T

23



15



5

- ab **04 FRISCHE**
 - 04 Steckbrief: Porree
 - 05 Winterpasta mit Porree
- ab **06 AUS DEM OFEN**
 - 06 Wärmende Rezepte aus dem Ofen
- ab **09 ADVENTS-DIY**
 - 10 Adventskalender und gestickte Weihnachtskarten
- ab **10 PFLANZEN**
 - 10 Festliche Gestecke und Blumendeko
 - 12 Der Tannenbaum
 - 13 Christbaumschmuck und DIY-Engel-Anhänger
- ab **14 WEIHNACHTSBÄCKEREI**
 - 14 Advents-Sweeties, die uns die Weihnachtszeit versüßen

- ab **20 WINTERGETRÄNKE**
 - 20 Diese heißen Drinks machen ganz warm ums Herz
- ab **22 KINDER**
 - 22 Geschenkideen zum Nikolaus
 - 23 DIY: Hexenhaus aus Butterkekse

ab **24 MÄRCHENHAFT WEIHNACHTSMENÜS**

- 24 1. Menü: Rotkäppchen
- 27 2. Menü: Schneekönigin
- 29 DIY: Deko-Vase aus einer Weihnachtskugel
- 30 3. Menü: Hänsel & Gretel
- 33 Schneeweißchen und Rosenrot – Weine zum Fest

- ab **34 SILVESTER**
 - 34 Silvester mit Kids – Jugendfeuerwerk und DIY-Idee
 - 36 Leckere Rezepte und Drinks für die Silvesternacht



24



36



Milde
Stangen
mit
Potenzial.



Porree zählt nicht gerade zu den Trend-Gemüsen und fristet oft eher ein tristes Dasein als Suppengemüse. Dabei hat er Besseres verdient! Seine wertvollen Inhaltsstoffe machen ihn zum perfekten Wintergemüse und er ist wunderbar vielseitig einsetzbar.

Porree

[a.k.a. Lauch]

MILD & BEKÖMMLICH

Porree ist eng mit Zwiebel und Knoblauch verwandt, jedoch ist sein Geschmack und Geruch viel milder. Er besitzt die gleichen wertvollen Inhaltsstoffe wie seine Verwandten, nur etwas weniger. Besonders Menschen mit einem empfindlichen Magen wissen den Lauch zu schätzen, da er im Gegensatz zu anderen Zwiebelgewächsen kaum Blähungen verursacht.

Green POWER

Auch wenn der weiße Teil des Porrees zarter schmeckt, sollte man das Grün nicht verachten. Darin steckt nämlich **300-mal so viel Betacarotin** wie im weißen Abschnitt. Wer also das volle Potenzial der Stangen ausschöpfen und seine Vitaminzufuhr pushen will, nimmt auch die kräftig gefärbten Teile. Da sie häufig etwas fester sind, kann man sie einfach etwas feiner schneiden. Alternativ kann man sie auch als Suppengemüse für den nächsten Eintopf einfrieren: Einfach in Ringe schneiden, blanchieren, abschrecken und ab in den Tiefkühler – so sind sie bis zu einem Jahr haltbar.

25 PROZENT DES EMPFOHLE-
NEN TAGESBEDARFS
AN VITAMIN C STECKEN
IN 100 GRAMM PORREE. DAZU HAT
ER MEHRERE B-VITAMINE, KALIUM
UND CALZIUM ZU BIETEN – PERFEKT
ALSO, UM DAS IMMUNSYSTEM ZU
STÄRKEN.



ABWEHR PLUS

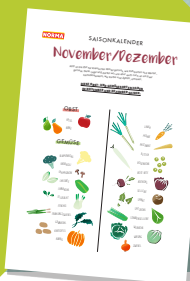
Porree ist gut für unsere Abwehrkräfte. Der Grund dafür sind die reichlich enthaltenen **schwefelhaltigen ätherischen Öle**. Sie wirken wie ein **sanftes natürliches Antibiotikum**, stärken die Darmflora und können Bakterien im Mund und im Verdauungstrakt unschädlich machen. Außerdem wirken sie schleimlösend und können so **Erkältungsbeschwerden lindern**.

November/
Dezember

Unter diesem QR-Code können Sie den Saisonkalender herunterladen. Oder gehen Sie auf norma-online.de/saisonkalender



SAISONKALENDER



WINTER- Pasta mit Porree

Eine cremig-würzige
Porree-Sauce, kombiniert mit
Ihrer Lieblingspasta –
welche Sorte darf es heute sein?



DIE KLASSIKER

VILLA GUSTO Spaghetti

Ständig im Sortiment

oder



DIE BREITEN

MUTTERS BESTE Bandnudeln

Ständig im Sortiment

Zutaten für 4 Portionen:

Pasta und Sauce:

- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- ½ Stange ERNTEKRONE Lauch (der weiße Teil)
- 500 g VILLA GUSTO Spaghetti oder MUTTERS BESTE Bandnudeln
- 100 g VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
- 200 ml Weißer Burgunder
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- Salz

Topping:

- ½ Stange ERNTEKRONE Lauch (der grüne Teil)
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 2 EL Essig
- 1 EL LANDFEIN Butter
- 1 EL BIO SONNE Honig
- 1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

Crunch:

- 4 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
- 2 EL ARDILLA Walnusskerne
- 1 EL LANDFEIN Butter
- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie
- 1 Prise Salz

1. Zunächst den Lauch der Länge nach aufschneiden und Sand sowie Erde auswaschen. Das Wurzelende entfernen. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls schälen.
2. Den weißen Teil vom Lauch zusammen mit der Zwiebel in dünne Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken.
3. Für den Crunch die Walnüsse fein hacken und mit den Semmelbröseln in der Butter goldbraun rösten – mit frisch gehackter Petersilie und etwas Salz verfeinern.
4. Das Nudelwasser mit einer großen Prise Salz zum Kochen bringen und die Nudeln nach Packungsanleitung al dente garen.
5. Währenddessen Olivenöl in einem Topf erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin glasig anschwitzen und nur leicht bräunen.
6. Alles mit Weißwein ablöschen und für 2–3 Minuten reduzieren lassen – die Sahne aufgießen und Parmesan einrühren.
7. Den grünen Teil vom Lauch in dickere Scheiben schneiden und zusammen mit Olivenöl und Butter scharf anbraten. Mit Essig ablöschen und mit Honig leicht karamellisieren – mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die helle Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Nudeln untermischen und alles zusammen mit dem grünen Lauch und Nusscrunch anrichten.



AUS DEM



OFEN

Ein duftendes, dampfendes Ofengericht –
das bringt an grauen Wintertagen Wärme und Gemütlichkeit
auf den Tisch. So werden einfache Zutaten
zu köstlichen Seelenwärmern:

Zutaten für 4 Portionen:

Auflauf:

4 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
2 ERNTEKRONE Zwiebeln
1 Becher LANDFEIN Schmand
1 kg BIO SONNE Junger
Blattspinat (TK)
4 EL BELLUCCINO Olivenöl
½ TL Salz
1 Prise COOK! Pfeffer

Haferstreusel:

150 g LANDFEIN Butter
150 g BIO SONNE
Bergkäse
100 g KÜCHENSTOLZ Mehl
100 g GOLDEN BREAKFAST
Haferflocken
1 EL COOK! Thymian
1 Prise Salz

1. Zunächst den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und Knoblauch sowie Zwiebeln schälen – beides fein hacken.
2. Beide zusammen in Olivenöl glasig anschwitzen und den Spinat hinzugeben – alles unter Rühren bei mittlerer Hitze für 10 Minuten köcheln.
3. In der Zwischenzeit den Käse grob raspeln und zusammen mit den übrigen Zutaten für die Haferstreusel zu einem krümeligen Teig verkneten.
4. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Schmand verfeinern und in eine gefettete Auflaufform geben – die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.
5. Den Auflauf für 40–45 Minuten goldbraun backen und mit der Form am Tisch servieren.

Spinat- Käse- Auflauf

mit Hafercrumble

Zutaten für 4 Portionen:**Fischeintopf:**

- 12 FJORDKRONE Riesengarnelen (TK)
- 4 COOK! Lorbeerblätter
- 2 ERNTEKRONE Karotten
- 1 Stange ERNTEKRONE Lauch
- ½ BIO SONNE Zitrone
- 500 g FJORDKRONE Wildlachsfilet (TK)
- 250 g ERNTEKRONE Brechbohnen
- 500 ml LANDFEIN Milch
- 200 ml Weißer Burgunder
- 2 EL Senf
- 2 EL KÜCHENSTOLZ Mehl
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise COOK! Pfeffer, Salz

Kartoffelkruste:

- 800 g BIO SONNE Kartoffeln
- 100 g LANDFEIN Butter
- 100 g BIO SONNE Alprahmkäse
- 1 Prise COOK! Chili-Cayenne-Pfeffer
- Salz

1. Zunächst die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weich kochen – danach abgießen und ausdampfen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Käse grob raspeln und zusammen mit Butter und Chili-Cayenne-Pfeffer zu den Kartoffeln geben und alles gründlich stampfen.
3. Anschließend das Gemüse putzen, die Bohnen je nach Größe halbieren und das übrige Gemüse nach Belieben in feine Würfel und Streifen schneiden – den Lachs grob würfeln.
4. Das vorbereitete Gemüse in Butter anschwitzen und leicht rösten – dann Mehl, Senf, Salz und Pfeffer hinzugeben und kurz mitrösten.
5. Alles mit Weißwein ablöschen, aufkochen und mit Milch aufgießen – zusammen mit den Lorbeerblättern für 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce andickt.
6. Mit etwas Saft und Abrieb der Zitrone verfeinern und in eine Auflaufform gießen – nebenbei den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
7. Die Lachsstücke und Garnelen darüber verteilen und alles mit dem abgekühlten Kartoffelstampf bedecken – den Auflauf für 30–35 Minuten goldbraun überbacken.

Winterlicher Fischeintopf

mit Kartoffelkruste



ERNTEFRISCH

BIO SONNE
Junger Blattspinat (TK)
Ständig im Sortiment



FANGFRISCH

FJORDKRONE Wildlachsfilets
und Riesengarnelen (TK)
Ständig im Sortiment

Zutaten für 4 Portionen:

Spätzle:

- 5 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 420 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 1 Schuss SURF Mineralwasser (mit Sprudel)
- 1 TL Salz

Rotkohl:

- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 2 COOK! Lorbeerblätter
- 1 Glas ERNTEKRONE Rotkohl
- 200 ml Rotwein (zum Bsp. Masso Antivo Negroamaro Salento)
- 4 EL LANDFEIN Butter
- 2 EL Essig
- 2 EL BIO SONNE Cranberries (getrocknet)
- 1 Prise COOK! Pfeffer, Salz

Außerdem:

- 200 g BIO SONNE Alprahmkäse
- 150 g GUT BARTENHOF Bacon
- 1 Prise COOK! Kümmel

1. Zunächst alle Zutaten für den Spätzleteig in einer Rührschüssel mit einem Löffel kräftig zu einem dickflüssigen Teig verrühren (mindestens 5–6 Minuten von Hand).
2. Den Teig abgedeckt für 10–15 Minuten ruhen lassen und währenddessen Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Die Temperatur des Kochwassers reduzieren (es sollte nicht mehr kochen) und den Spätzleteig mit Hilfe einer Presse, einem Spätzlehelob oder von Hand mit Schaber und Holzbrett in kleinen Portionen hineingeben.
4. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel abschöpfen und auf einem Teller abkühlen lassen.
5. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und leicht bräunen.
6. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und zusammen mit Rotkohl, Lorbeer und Cranberries aufkochen.
7. Alles mit Rotwein und Essig ablöschen, für 8–10 Minuten bei mittlerer Hitze abgedeckt köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen – mit der gebräunten Butter verfeinern.
8. Den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
9. Den Rotkohl in eine Auflaufform schichten. Den Käse grob raspeln, den Bacon in dünne Streifen schneiden und beide Komponenten mit etwas Kümmel vermischen.
10. Die Spätzle auf dem Rotkohl verteilen, alles mit der Käsemischung bedecken und für 20–25 Minuten goldbraun überbacken.



FEIN ABGESCHMECKT

ERNTEKRONE Apfel-Rotkohl

Ständig im Sortiment



ZERGEHT IM OFEN

BIO SONNE Alprahmkäse

Ständig im Sortiment



Spätzleauflauf

mit Rotkohl & Speck



GEMÜTLICHE BASTELABENDE STIMMEN
 UNS JETZT AUF DIE ADVENTSZEIT EIN.
 ÜBERRASCHEN SIE IHRE LIEBEN MIT
 EINEM SELBST GEFÜLLTEN ADVENTS-
 KALENDER ODER HANDGEMACHTEN
 WEIHNACHTSKARTEN

DIE **DIY** SEITE

Advents- KALENDER

Nichts verbreitet mehr Weihnachtsvorfreude als ein Adventskalender – am liebsten selbst gebastelt und gefüllt mit kleinen Überraschungen! Da freut sich jeder drüber, egal ob groß oder klein.

Für diesen DIY-Adventskalender benötigen Sie unser Freebie zum Ausdrucken. Außerdem sollten Sie 12 Blätter Kraftpapier, Schere, Locher, Kleber und eine Rolle Juteschnur (oder ein anderes Band) bereitlegen. Zum Aufhängen der Päckchen eignet sich ein Metallring, wie er für Blumenkränze verwendet wird, oder ein knorriger Ast aus dem Wald. Das Ganze können Sie nach Belieben mit Zweigen, Kugeln, Sternen und Ähnlichem dekorieren. Soll der Kalender für Kinder gebastelt werden, eignen sich auch bunte Papiere für die Päckchen anstelle des Kraftpapiers.

Die detaillierte Anleitung für die Päckchen sowie die Zahlen zum Ausdrucken finden Sie unter diesem QR-Code.

Oder gehen Sie auf norma-online.de/adventskalender



Frohes
Basteln!

Gestickte WEIHNACHTS- KARTEN

Über persönliche Weihnachtsgrüße freut sich jeder – besonders, wenn sie liebevoll selbst gestaltet sind.

So wie diese schlichten, aber schönen bestickten Grußkarten. Alles, was Sie dazu brauchen, sind ein bisschen Zeit und Geduld – sowie eine Nadel, etwas Garn, Kraftpapier und unsere Vorlage zum Ausdrucken.

Unter dem QR-Code können Sie die Stickvorlagen zum Ausdrucken herunterladen. Oder gehen Sie auf norma-online.de/weihnachtskarten



Festlicher Glanz für Ihr Zuhause



Adventsschiffchen

Ca. 35–40 cm lang,
verschiedene Ausführungen

**Erhältlich ab
13. November**



Adventskranz

Durchmesser ca. 30 cm, verschiedene Farben

Erhältlich ab 13. November



Geschmückter Weihnachtsbaum

Höhe ca. 50–55 cm, verschiedene Ausführungen

Erhältlich ab 27. November



Edles Weihnachtsgesteck

Mit vier Windlichtern, verschiedene Ausführungen

Erhältlich ab 27. November



*Amaryllis
in Stoffsocke*
Verschiedene Motive

**Erhältlich ab
11. Dezember**



Festlich dekoriert

Verleihen Sie Ihrem Zuhause winterliche Festlichkeit. Unsere Weihnachtskränze und -blumen bringen eine stimmungsvolle Atmosphäre in Ihre vier Wände.



Für Kreative



*Adventskranz zum
Selbstdekorieren*

Nordmantanne oder Nobilistanne,
Durchmesser ca. 35 cm

Erhältlich ab 20. November



*Weihnachtsstern
in Sonderfarben*
Verschiedene Sorten

Erhältlich ab 27. November

Weihnachts- Grüße

*Biedermeierstrauß
„Weihnachten“*

mit weihnachtlicher Dekoration

Erhältlich ab 23. Dezember

IMPRESSUM:

Herausgeber:

NORMA
Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung & Co. KG
Heisterstraße 4
90441 Nürnberg

V.i.S.d.P.: Katja Heck

Kontakt:

kontakt-formular-internet@norma-online.de

Du möchtest gerne immer auf dem Laufenden sein und das NORMA-Angebot per E-Mail erhalten?

Dann abonniere unseren kostenlosen Newsletter unter <https://www.norma-online.de/de/newstletter/>

Realisation & Produktion:

myartwork GmbH
www.myartwork-gmbh.com

Projektmanagement:

Stefan Dittrich
Rezepte, Foodstyling & Fotografie:
Stefanie Isabella Wenzel
Foodbloggerin | Kochbuchautorin |
Foodstylistin | Rezeptentwicklerin
www.lebkuchennest.de

Produktfotografie sowie Pflanzen Seite 10/11

M17CreativeStudio GmbH
www.m17studios.de

Druckerei:

Sattler Media Press GmbH
Kurt-Sattler-Straße 9
38315 Hornburg

Bildnachweise:

Shutterstock: Seite 2, 4, 6, 8, 10, 11, 12, 13, 19, 33

Den Großteil der verwendeten Zutaten finden Sie ständig in unserem Sortiment. Alle weiteren Zutaten sollten Sie immer im Haus haben.

NATÜRLICHE WINTER- DEKORATION FÜR IHR ZUHAUSE

Ein Kranz bringt winterliche Stimmung und Vorfreude in Ihr Zuhause. Dabei müssen es nicht zwingend Kugeln und Sterne sein – auch Beeren, Zapfen, Eukalyptus, Nüsse und Kräuter eignen sich hervorragend als Dekomaterial. Diese natürlichen Kränze bleiben auch nach den Feiertagen ein schöner Schmuck für die Wintermonate.



30 Mio.

Fast 30 Millionen Weihnachtsbäume wurden 2021 in Deutschland verkauft. Um diesen großen Bedarf zu decken, werden etwa 30.000–50.000 Hektar Anbaufläche gebraucht. Am beliebtesten ist bei uns die Nordmantanne.



Oh, TANNEN-BAUM

Er ist DER Baum des Jahres: der Weihnachtsbaum. Über ihn gibt es Erstaunliches zu berichten.

I 45

IN DORTMUND STEHT JÄHRLICH DER GRÖSSTE WEIHNACHTSBAUM DER WELT. DER AUS 1700 ROTFICHTEN ZUSAMMENGESetzte BAUM IST STOLZE 45 METER HOCH UND 90 TONNEN SCHWER. SAGENHAFT 48.000 LICHTER SCHMÜCKEN SEINE ZWEIFE.

KUGELROT

Rote Weihnachtskugeln hängen an fast jedem Weihnachtsbaum. Sie sind die gläsernen „Nachfahren“ von Äpfeln, die früher als Schmuck in den Baum gehängt wurden. Außerdem wurden die ersten Weihnachtsbäume auch mit anderen Leckereien behängt, zum Beispiel Oblaten und Zuckergebäck. Zu Weihnachten durfte der Baumschmuck dann von den Kindern vernascht werden.

178.333

WIE VIELE NADELN HAT EIN DURCHSCHNITTLICHER WEIHNACHTSBAUM? 2006 MACHTE SICH EINE MOTIVIERTE SCHULKLASSE DARAN, FÜR EINE TV-SHOW DIE NADELN EINER 1,63 HOHEN NORDMANNTANNE ZU ZÄHLEN. DAS ERGEBNIS IHRER ZÄHLUNG ERGAB 178.333.



Schmück MICH!



15 kabellose
LED-Weihnachts-
kerzen

Erhältlich ab
25. November



Glas-Weihnachtshänger

Verschiedene Motive
und Sets

Erhältlich ab
25. November



Echtglas-Christ-
baumschmuck

Verschiedene
Motive und Sets

Erhältlich ab
25. November

Effektvolle Kugeln, nicht nur
für den Baum, sondern auch als
Fensterschmuck, Tischdeko und
vieles mehr:



Crackle-Glasdekoration

Erhältlich ab 11. November

Tipp

Wie bleibt der Weihnachts-
baum lange frisch?

Der Baum sollte nach dem Kauf kühl
und schattig im Freien gelagert wer-
den. Holen Sie ihn erst
kurz vor Heiligabend ins Haus.
Auch hier gilt: Je kühler der Raum,
desto länger hält der Baum. Eine gute
Alternative ist ein getopfter Baum.



DIY
Baum-
schmuck

Zarte Engel

MATERIAL:

- HOLZPERLEN IN ZWEI GRÖSSEN, Ø CA. 2 CM UND 2,5 CM
- SCHWARZER FINELINER
- WEISSE ACRYLFARBE
- KUPFERFARBENE ACRYLFARBE
- KLEINER SCHWAMM
- KLEINE FEDERN (BEIGE ODER ZARTROSA)
- GOLDENER BLUMENDRAHT
- FADEN
- HEISSKLEBER

Auf die kleine Holzperle ein Gesicht mit dem schwarzen Fineliner aufmalen.

Die große Holzperle mit der weißen Acrylfarbe anmalen und trocknen lassen. Anschließend mit einem kleinen Schwämmchen die kupferfarbene Farbe auf tupfen, beginnend am oberen Loch der Holzperle, und dann nach unten hin auslaufend.

Mit Heißkleber die zwei Perlen aufeinanderkleben und hinten am Übergang der zwei Perlen zwei kleine Federn befestigen, sodass sie wie Flügel aussehen.

Für den Heiligenschein aus dem Draht einen kleinen Kreis formen und einen kleinen Stab nach unten stehen lassen, diesen zusammen mit einem zur Schlaufe gelegten Faden (als Aufhänger) mit Heißkleber in das Loch der oberen Holzperle kleben.



Alle Jahre wieder ...

Weihnachtsbaum
im Topf

Picea omorika oder Picea conica,
in praktischer Tragetasche, winterhart

Erhältlich ab 20. November

Advents- SWEETIES

Schnee- mann PLÄTZCHEN

Rezept auf Seite 16



AUF DIE PLÄTZCHEN, FERTIG, LOS!

Wer kann es auch kaum erwarten,
den Ofen anzuwerfen und die
Ausstechförmchen aus der Schublade
zu holen? Das Warten hat ein Ende!
Wir erklären die Weihnachtsbäckerei für
eröffnet - mit allerhand köstlichen Rezepten
für eine süße Adventszeit.
Ob da noch etwas bis Heiligabend
übrig bleibt ...?

Weihnachtlicher geht es kaum – wie aus einer Winterlandschaft entsprungen, präsentieren sich diese zauberhaften Motivplätzchen.



Gewürz BÄUMCHEN

Rezept auf Seite 16

Pistazien STERNE

Rezept auf Seite 16



GRÜNE LIEBINGE

PFIFF Pistazien
Ständig im Sortiment



Schneemann- Plätzchen

Zutaten für 10 Stück:

Teig:

1 GUTSGLÜCK Ei (M)

1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker

250 g KÜCHENSTOLZ Mehl

150 g LANDFEIN Butter (weich)

130 g BIO SONNE Rohrzucker

60 g ZAUBERHAFT BACKEN Kakao

1 TL COOK! Zimt, 1 Prise Salz

Glasure:

200 g Puderzucker

2-3 EL LANDFEIN Milch

Deko:

1 BIO SONNE Mango (getrocknet)

50 g ZAUBERHAFT BACKEN
Zartbitterkuvertüre

1. Für den Teig die Butter zusammen mit allen Zuckersorten, Kakao, Zimt und Salz cremig rühren – danach das Ei untermischen.
2. Das Mehl einsieben und unterkneten, bis ein mürber Teig entstanden ist – diesen in Folie gewickelt für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und drei Bleche mit Backpapier auslegen.
4. Für die spätere Deko kleine Streifen aus der Mango schneiden (für die Nasen).
5. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–4 Millimeter dick ausrollen und mit Plätzchenausstechern oder verschiedenen Gläsern jeweils dieselbe Anzahl an Kreisen in drei unterschiedlichen Größen ausstechen.
6. Die Teigkreise nach Größe auf die Backbleche verteilen – die kleinsten Plätzchen etwa 5–6 Minuten, die mittleren 6–8 Minuten und die übrigen 8–10 Minuten backen.
7. Im Anschluss vollständig abkühlen lassen.
8. Währenddessen die Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Außerdem die Zutaten für die Glasur gleichmäßig verrühren.
9. Alle Plätzchen mit dem Zuckerguss glazieren und die Schneemänner zusammenbauen. Je ein Mangostück als Nase auf die noch weiche Glasur setzen.
10. Sobald die Glasur ausgehärtet ist, noch Augen, Mund und Knöpfe aus der Kuvertüre darauf tupfen.

Pistazien- Sterne

Zutaten für 20 Stück:

3 GUTSGLÜCK Eigelbe (M)

250 g KÜCHENSTOLZ Mehl

120 g LANDFEIN Butter

100 g BIO SONNE Rohrzucker

100 g PFIFF Pistazien

1 Prise Salz

Deko:

20 PFIFF Pistazien

50 g ZAUBERHAFT BACKEN
weiße Kuvertüre

1. Die Pistazien aus der Schale lösen und im Mixer möglichst fein mahlen.
2. Im Anschluss die Butter mit Zucker und Salz cremig rühren und nacheinander die Eigelbe untermischen.
3. Danach Mehl und gemahlene Pistazien unterkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist – diesen in Folie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit zwei Bleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
5. Den Teig nach Ablauf der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen und nach Belieben Sterne ausstechen – die Plätzchen auf den Blechen verteilen und für 8–10 Minuten goldbraun backen.
6. Im Anschluss vollständig abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
7. Die Plätzchen mit Kuvertüre verzieren und mit je einer Pistazie dekorieren.



SCHOKOLADIG GUT

ZAUBERHAFT BACKEN Kakao

Ständig im Sortiment



EXOTISCH-FRUCHTIG

BIO SONNE Mango

Ständig im Sortiment



BE(E) SWEET

BIO SONNE Honig Akazie

Ständig im Sortiment



Gewürz- Bäumchen

Zutaten für 8–10 Stück:

Teig:

3 GUTSGLÜCK Eier (M)

1 BIO SONNE Orange (nur der Abrieb)

1 Stück BIO SONNE Ingwer, 4 cm

200 g LANDFEIN Butter

200 g ZAUBERHAFT BACKEN

Zartbitterkuvertüre

200 g KÜCHENSTOLZ Mehl

180 g BIO SONNE Honig

30 g ZAUBERHAFT BACKEN Kakao

1 TL COOK! Zimt, 1 Prise Salz

Deko:

100 g ZAUBERHAFT BACKEN weiße Kuvertüre

50 g PFIFF Pistazien

50 g BIO SONNE Cranberries (getrocknet)

1. Zunächst die dunkle Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
2. Die Orangenschale und den Ingwer fein reiben.
3. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
4. Im Anschluss Honig, Salz, Zimt und Eier schaumig aufschlagen – die abgekühlte Schokomasse unterheben und Mehl, Kakao, Ingwer sowie Orangenabrieb unterrühren.
5. Den Teig in eine gefettete Springform (Ø ca. 26 cm) füllen und für 25–30 Minuten backen – anschließend gut auskühlen lassen.
6. Die weiße Kuvertüre ebenfalls über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Währenddessen die Pistazien schälen und grob hacken.
7. Den Gewürzkuchen mit einem scharfen Messer in 8–10 Dreiecke schneiden und diese mit weißer Kuvertüre und Pistazien oder Cranberries verzieren.

TIPP: Als Baumstamm können Zimtstangen oder Holzspieße verwendet werden.





AM 2.12. IST TAG DES Spekulatius

Welcher darf es sein –
zur Feier des Tages?



WÜRZIG

GOLDORA Gewürz-Spekulatius

Ständig im Sortiment



BUTTRIG

GOLDORA Butter-Spekulatius

Ständig im Sortiment



NUSSIG

GOLDORA Mandel-Spekulatius

Ständig im Sortiment

Zutaten für einen Kuchen:
1 Becher LANDFEIN
Schlagsahne
1 Päckchen ZAUBERHAFT
BACKEN Vanillinzucker
300 g ZAUBERHAFT BACKEN
Zartbitterkuvertüre
200 g GOLDORA Mandel-
Spekulatius
150 g BIO SONNE Kokosöl
½ TL COOK! Zimt
1 Prise Salz

1. Zur Vorbereitung eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und die Kuvertüre grob hacken.
2. Im Anschluss das Kokosöl zusammen mit Salz und Kuvertüre über einem Wasserbad behutsam zum Schmelzen bringen.
3. Nach und nach die Schlagsahne unterrühren – sobald eine homogene und cremige Masse entstanden ist, mit Zimt und Vanillinzucker würzen.
4. Am Boden eine gleichmäßige Schicht der Schokoladenmasse verteilen, glatt streichen und eine Lage Spekulatius darüberschichten.
5. Erneut eine Schicht der Schokoladenmasse darüber verstreichen und immer weiter abwechselnd mit dem Spekulatius aufschichten, bis alles aufgebraucht ist.
6. Den Kuchen mit Folie bedecken und im Kühlschrank für mindestens 6 Stunden oder über Nacht vollständig aushärten lassen.
7. Zum Schluss noch mit übrigen Spekulatiusplätzchen dekorieren.
8. Anschließend aus der Form heben, von der Folie befreien und mit einem scharfen Messer portionieren.

Kalter HUND

mit Spekulatius



Ein bisschen
MAGIE
auf dem Tisch

Linzer STERNENTORTE

Zutaten für 1 Torte (Ø 26 cm):

- 2 Gläser TANTE KLARA Erdbeer- oder Sauerkirsch-Konfitüre
- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 BIO SONNE Zitrone (nur der Abrieb)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 150 g ZAUBERHAFT BACKEN gemahlene Haselnüsse
- 180 g LANDFEIN Butter (eiskalt)
- 100 g BIO SONNE Rohrzucker
- 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 TL COOK! Zimt
- 1 Prise Salz
-
- 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- Puderzucker (optional)

1. Für den Teig zunächst alle trockenen Zutaten sowie den Zitronenabrieb gründlich miteinander vermischen.
2. Im Anschluss zügig Ei und kalte Butter von Hand unterkneten, bis ein geschmeidiger Mürbteig entstanden ist.
3. Diesen in Folie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Währenddessen den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und eine Tarteform ausfetten.
5. Nach Ablauf der Ruhezeit etwa zwei Drittel vom Teig möglichst rund auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden der Form sowie den Rand damit auslegen – leicht andrücken und mit einer Gabel löchern.
6. Danach die Konfitüre gleichmäßig darauf verteilen.
7. Den übrigen Teig etwa 4–5 Millimeter dick ausrollen und nach Belieben verschiedene

Sterne ausstechen – diese gleichmäßig über die Torte verteilen.

8. Die Teigsterne sowie den Tortenrand mit Eigelb bestreichen und alles für 35–40 Minuten goldbraun backen.
9. Vor dem Anschneiden vollständig abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



FRUCHTGENUSS

TANTE KLARA Konfitüre
Erdbeere und Sauerkirsche

Ständig im Sortiment

Marzipan

DATTEL- PRALINEN

Zutaten für 10 Stück:

- 10 BIO SONNE Datteln (ohne Stein)
- 10 ARDILLA Mandeln (ganz)
- 150 g ZAUBERHAFT BACKEN
Zartbitterkuvertüre
- 80 g ZAUBERHAFT BACKEN Marzipan
- 1 Prise Salz
-
- 10 ARDILLA Mandeln (Deko)

1. Zunächst das Marzipan in 10 kleine Portionen teilen und die Mandeln jeweils mit einer dünnen Marzipanschicht ummanteln.
2. Danach die Kuvertüre grob hacken und mit etwas Salz über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
3. Außerdem ein Blech mit Backpapier auslegen.
4. Die Datteln nacheinander leicht öffnen und je eine vorbereitete Mandel als Füllung hineingeben – danach wieder fest zusammendrücken.
5. Nun die Datteln nacheinander mit einer Gabel oder einem Zahnstocher behutsam in die flüssige Kuvertüre tauchen und mit etwas Abstand auf das Backpapier setzen.
6. Solange die Kuvertüre noch flüssig ist, je eine Mandel im Ganzen oder gehackt auf die Dattel geben und alles vollständig abkühlen lassen.



DIE KNACKIGEN

ARDILLA Mandelkerne

Ständig im Sortiment



TIPP:

Die Dattelpralinen sind ein wunderbares Weihnachts-Mitbringsel.

Unbeschwerter
**PLÄTZCHEN-
Genuss**



blend-a-dent

Für Voll- und
Teilprothesen
geeignet

blend-a-dent
Premium Haftcreme
„Barriere gegen Speisereste“

Aus dem Sortiment



2x dünnere Dosierspitze*
für eine präzise Anwendung



Schafft eine wirksame
Barriere, die das Eindringen
von Speiseresten verhindert

* Im Vgl. zur blend-a-dent Original-Dosierspitze

NORMA magazin

19



Nach einem langen Winterspaziergang brauchen wir etwas, das uns wieder kräftig aufheizt.

Kein Problem – mit diesen köstlichen heißen Wintergetränken wird Ihnen ganz schnell

ganz
warm
ums Herz



Vanille & Zimt

Exklusiv, exotisch, kostbar – Zimt und Vanille zählten einst zu den teuersten Gewürzen der Welt und waren nur Wohlhabenden vorbehalten. Heute sind sie zum Glück erschwinglich – denn was wäre die Weihnachtsküche ohne sie...



- 1 | COOK! Zimt
- 2 | BIO SONNE Bio-Bourbon Vanilleschoten

Ständig im Sortiment

Weißer Trink- schokolade

MIT ODER OHNE SCHUSS

4 Drinks

Für das Topping zunächst **1 Becher LANDFEIN Schlag-sahne** mit **1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker** steif schlagen und kalt stellen. In der Zwischenzeit **200 g EXCELSIOR Weiße Schokolade** fein hacken und währenddessen **700 ml LANDFEIN Milch** einmal aufkochen. Die gehackte Schokolade zusammen mit **1 TL COOK! Zimt**, **einer Prise Salz** und optional – je nach Geschmack – ca. **70 ml CAPTAIN COMARK Rum** zur heißen Milch geben und rühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat. Die heiße Schokolade in Tassen verteilen und mit Sahnehaube und etwas **COOK! Zimt** bestreut servieren.



EXCELSIOR
Weiße Schokolade
Ständig im Sortiment

[TIPP]

Zimtstangen und ein paar Zweige frischer Thymian machen den Birnen-Glühwein auch optisch zu einem Highlight.

WEISSER

Birnen-Glühwein

4 Drinks

2 RIVER VALLEY Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und mit dem Abrieb und Saft **½ BIO SONNE Zitrone** möglichst fein pürieren. Das Mark **1 BIO SONNE Bio-Bourbon Vanilleschote** auskratzen. Im Anschluss das Birnenpüree zusammen mit **1 Flasche Weißwein (z.B. Chardonnay Vin de France)**, **2–3 EL BIO SONNE Honig**, **1 TL COOK! Zimt**, **1 Prise COOK! Thymian** und dem ausgekratzten Vanillemark sowie der übrigen Vanilleschote in einen Topf geben und alles einmal miteinander aufkochen.

Mit **100 ml Williams Birne Obstbrand** verfeinern und abschmecken. Die Vanilleschote entfernen. Durch ein feines Sieb in Tassen abfüllen und servieren.



Chardonnay
Vin de France
trocken

Ständig im Sortiment

Orangepunsch

ALKOHOLFREI

4 Drinks

Zunächst **1 Liter BIO SONNE Bio-Früchtetee Orange** in einem Topf frisch aufbrühen. Darin dann **30 g BIO SONNE Cranberries** zusammen mit **1–2 EL BIO SONNE Rohrzucker**, **1 TL COOK! Zimt**, **2 Gewürznelken**, **1 Sternanis**, dem ausgekratzten Mark **1 BIO SONNE Bio-Bourbon Vanilleschote** sowie der Leeren Vanilleschote für einige Minuten bei mittlerer Temperatur ziehen lassen.

In der Zwischenzeit **1 BIO SONNE Zitrone** und **1 BIO SONNE Orange** in Scheiben schneiden – eine weitere **BIO SONNE Orange** auspressen und alles zum heißen Punsch hinzufügen. Beliebig mit weiteren Gewürzen verfeinern und heiß servieren.



BIO SONNE
Bio-Früchtetee Orange

Ständig im Sortiment



DINO-ACTION-FIGUR
Mit Sound und Bewegung,
verschiedene Ausführungen
Erhältlich ab 18. November



STIEFEL GEPUTZT? Bald ist Nikolaus!

Ab 18. November
gib's bei uns
viele tolle Geschenkideen, z. B.



INTERAKTIVES PLÜSCH-HAUSTIER
Verschiedene Tiere,
mit Sound und Bewegung
Erhältlich ab 18. November



„BRING-MICH-MIT“-SPIELE/
KINDER-PUZZLE
Verschiedene Ausführungen
Erhältlich ab 25. November

Für strahlende KINDER- AUGEN



DIY Schneemann- Anhänger



- DU BRAUCHST:**
KRONKORKEN,
WEISSE ACRYLFARBE,
SCHWARZER PERMANENTMARKER,
ORANGE ACRYLFARBE,
SCHLEIFENBAND (CA. 5 MM
BREIT), KORDEL, KLEINE KNÖPFE,
FILZ IN VERSCHIEDENEN FARBEN
(GERN AUCH RESTE),
HEISSKLEBER

- 1 Mäle die Kronkorken innen mit weißer Acrylfarbe an.
Lege das Schleifenband flach auf den Tisch und klebe die Kronkorken – beginnend am unteren Ende – mit Heißkleber übereinander am Band fest.
- 2 Schlage das übrige obere Ende zu einer Schlaufe um und klebe es ebenfalls fest – das wird der Aufhänger.
- 3 Male mit schwarzem Permanentmarker Gesicht und Knöpfe auf sowie die Nase mit oranger Farbe.
- 4 Schneide aus dem Filz einen dünnen Streifen aus (ca. 5 mm breit und 6–7 cm lang). Lege diesen als Schal um den „Hals“ des Schneemanns und befestige ihn mit Heißkleber. Klebe anschließend den Knopf ebenfalls am Hals fest. Statt Filz eignet sich auch Wolle oder Kordel für den Schal.
- 5 Wer mag, kann nun noch aus Filz eine Mütze mit Bommel ausschneiden und am Kopf des Schneemanns befestigen.



DELICIA
BUTTERKEKSE
Ständig im Sortiment



Mini- Hexenhaus aus Butterkekse

FÜR 10 STÜCK BRAUCHST DU: 30 DELICIA BUTTERKEKSE
FÜR DIE GLASUR: 250 G PUDERZUCKER, 3-4 EL LANDFEIN MILCH
FÜR DIE DEKO: 1 PACKUNG GUMMIBÄREN, 1 PACKUNG SMARTIES,
100 G ZAUBERHAFT BACKEN KUVERTÜRE NACH WAHL

Die Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Für die Glasur den Puderzucker zusammen mit der Milch klümpchenfrei verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Nun nach Belieben 20 Butterkekse mit Kuvertüre oder weißer Glasur überziehen, mit den Dekoelementen verzieren und gut aushärten lassen. Pro Hexenhaus einen undekorierten Butterkekse als Fundament platzieren und je zwei weitere dekorierte Kekse mit der Glasur als Klebstoff zu einem Spitzdach zusammensetzen – einige Sekunden festhalten, bis die Glasur ausgehärtet ist. Mit der übrigen Kuvertüre und Glasur die Ränder der Häuschen nach Belieben fertig verzieren.



DIY

**SCHNELL GEMACHT
UND HÜBSCH ANZUSEHEN.**

da können sich die
Kleinen austoben! Und das
übrige Dekomaterial verschwindet –
schwups – ganz schnell im Mund!

Märchenhafte Weihnachts- menüs

Es war einmal ein Weihnachtsfest, wie es märchenhafter nicht sein könnte: schneebedeckte Baumspitzen, knisterndes Kaminfeuer, Tannenduft und besinnliche Abende mit lieben Menschen. Nun, das mit dem Schnee können wir leider nicht versprechen – dafür versprechen wir Ihnen drei großartige Menüs, die das Fest zu einem märchenhaften Genuss werden lassen.

VORSPEISE

Pilzsuppe mit Nusspesto

DESSERT

Rotweinküchlein

mit Schokoladenkern
und Beerenspiegel

Rezept auf Seite 26



{ 1. Kapitel }

Rotkäppchen

Hätte Rotkäppchen mal lieber Beeren und Pilze statt Blumen gesammelt – dann hätte die Großmutter ein leckeres Menü zaubern können, das selbst den Wolf gnädig gestimmt hätte.



HAUPTGANG

Rindergulasch

mit Wintergemüse
und Nussknödeln

Rezept auf Seite 26

VORSPEISE

Pilzsuppe mit Nusspesto

Zutaten für 4 Portionen:

Suppe:

- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 2 COOK! Lorbeerblätter
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- 500 g ERNTEKRONE Champignons
- 750 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
- 250 ml Weißer Burgunder
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 EL KÜCHENSTOLZ Mehl
- 1 Prise COOK! Thymian

Pesto:

- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- ½ Bund BIO SONNE Petersilie
- 50 g BIO SONNE Haselnusskerne
- 30 g VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)

- 120 ml BELLUCCINO Olivenöl
- 1 große Prise Salz

Topping:

- 1 GOLDBLUME Baguette-Brötchen
- 1 Handvoll ERNTEKRONE Champignons
- 3 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 Prise COOK! Oregano
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

1. Zunächst alle Zutaten für das Pesto in den Mixer geben und grob pürieren.
2. Für die Suppe die Zwiebeln schälen, zusammen mit den Pilzen grob schneiden und in Olivenöl kräftig anbraten – Mehl und Thymian einrühren und mitrösten.
3. Alles mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen – danach Lorbeer zufügen und für 10–15 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die übrigen Pilze halbieren und das Brötchen in mundgerechte Würfel schneiden – zusammen mit Olivenöl goldbraun anbraten und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.
5. Nach Ablauf der Kochzeit die Suppe mit Sahne verfeinern, Lorbeerblätter entfernen und alles sämig pürieren – mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Suppe in vorgewärmten Schalen anrichten und mit dem Pesto sowie den gebratenen Pilzen und Croutons garnieren.

HAUPTGANG

Rindergulasch

mit Wintergemüse und Nussknödeln

Zutaten für 4 Portionen:

Nussknödel:

3 GUTSGLÜCK Eier (M), 1 ERNTEKRONE Zwiebel, ½ Bund BIO SONNE Petersilie, 400 g GOLDBLUME Baguette-Brötchen (aufgebacken – vom Vortag), 100 g BIO SONNE Walnüsse, 350 ml LANDFEIN Milch, 4 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel, 2 EL KÜCHENSTOLZ Stärke, 1 EL FRISAN Rapsöl, 1 TL Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

Gulasch:

4 COOK! Lorbeerblätter, 2 ERNTEKRONE Zwiebeln, 2 ERNTEKRONE Karotten, 1 ERNTEKRONE Lauch, ¼ ERNTEKRONE Weißkohl, ¼ BUND BIO SONNE Petersilie, 1 Flasche Rotwein, 1 kg GUT BARTENHOF Rindergulasch, 500 ml BIO SONNE Rinder-Bouillon, 2 EL KÜCHENSTOLZ Mehl, 2 EL BIO SONNE Cranberries (getrocknet), 1 EL VILLA GUSTO Tomatenmark, 1 TL COOK! Paprikapulver (edelsüß), 1 TL COOK! Rosmarin, 1 TL Salz, 1 große Prise COOK! Pfeffer, FRISAN Rapsöl zum Braten

–
200 g GUT BARTENHOF Bacon



1. Zunächst das Gemüse fürs Gulasch putzen und in mundgerechte Stücke bzw. Streifen schneiden.
2. Danach das Fleisch scharf in etwas Öl anbraten – kurz herausnehmen und das gesamte Gemüse ebenfalls anbräunen.
3. Anschließend das Fleisch wieder zurück in den Bräter geben und Tomatenmark, Cranberries, Mehl und die übrigen Gewürze fürs Gulasch hinzufügen – alles kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen.
4. Das Gulasch einmal für 5–6 Minuten aufkochen und mit Bouillon aufgießen – danach abgedeckt bei mittlerer Hitze für zwei Stunden köcheln lassen (ab und zu umrühren).
5. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten – danach grob hacken.
6. Außerdem die Brötchen in Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken.
7. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Öl glasig anschwitzen – danach mit Milch aufgießen und erhitzen.
8. Danach die Mischung über die Brötchenwürfel gießen und einige Minuten quellen lassen – die übrigen Zutaten für die Knödel hinzufügen und alles gründlich vermengen.
9. Die Masse mittig auf eine Frischhaltefolie geben, die Folie zusammenklappen und an den Enden fest eindrehen – danach in Aluminiumfolie wickeln und in einem großen Topf mit kochendem Wasser 15–20 Minuten garen.
10. Währenddessen den Bacon fein würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten.
11. Im Anschluss den Nussknödel auspacken, in dickere Scheiben schneiden und zusammen mit etwas frisch gehackter Petersilie, Bacon und dem Gulasch servieren.

ZUTATEN



ERNTEKRONE
Champignons weiß oder braun

Ständig im Sortiment



GUT BARTENHOF
Rindergulasch

Ständig im Sortiment



RIVER VALLEY
Beerenmischung (TK)

Ständig im Sortiment



DESSERT

Rotweinküchlein

mit Schokoladenkern und Beerenspiegel

Zutaten für 4 Portionen:

Kuchen:

4 EXCELSIOR Erlesene Pralinenmischung, 3 GUTSGLÜCK Eier (M), 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl, 150 g Zucker, 100 g LANDFEIN Butter (weich), 80 ml Rotwein, 3 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao, 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver, ½ TL COOK! Zimt, 1 Prise Salz, Butter & Mehl für die Förmchen

Beerenspiegel:

300 g RIVER VALLEY Beerenmischung (TK), 2–3 EL Rotwein, 2 EL BIO SONNE Honig, 1 TL KÜCHENSTOLZ Speisestärke

Deko:

ZAUBERHAFT BACKEN Kakao, ERNTEKRONE Himbeeren

1. Zunächst die Förmchen fetten und mit Mehl bestäuben sowie den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
2. Danach Eier, Butter, Zucker und Salz cremig schlagen.
3. Alle trockenen Kuchenzutaten vermischen und langsam zusammen mit dem Rotwein unter die Kuchenbasis rühren.
4. Den Kuchenteig in die vorbereiteten Förmchen verteilen und je eine Praline darin versenken – die Küchlein dann für 25–30 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit die Beerenmischung zusammen mit Honig in einem Topf aufkochen und fein pürieren – für eine feinere Konsistenz durch ein feines Sieb passieren.
6. Nach Ablauf der Backzeit die Küchlein aus dem Ofen holen, aus den Förmchen stürzen und mit Kakao bestäuben.
7. Außerdem die Stärke in Rotwein auflösen und die heiße Beerenauce damit abbinden – auf Teller verteilen, die gebackenen Küchlein daraufsetzen und mit Himbeeren und Kakao ringsherum dekorieren.



{ 2. Kapitel }

Schneekönigin

**Keine Angst, wir wollen Ihr Herz nicht zu Eis gefrieren lassen –
stattdessen gibt es in diesem Menü seelenwärmende Rezepte,
die jedes Genießerherz höher schlagen lassen.**

Zutaten für 4 Portionen:

Suppe:

- 2 ERNTEKRONE Kartoffeln
- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 2 COOK! Lorbeerblätter
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- ¾ ERNTEKRONE Blumenkohl
- 1 Becher LANDFEIN Schmand
- 600 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
- 400 ml Weißer Burgunder
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 EL Senf, 1 TL Salz

Blumenkohlchips:

- ¼ ERNTEKRONE Blumenkohl
(2 dünne Scheiben)
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 große Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise COOK! Thymian

Topping:

- ½ ERNTESCHATZ
Granatapfel

1. Das Gemüse für die Suppe putzen und in grobe Stücke schneiden – danach alles in Butter anrösten.
2. Den Suppenansatz mit Weißwein ablöschen, aufkochen, bis der Wein reduziert ist, und mit Gemüsebrühe aufgießen – danach für 15–20 Minuten bei mittlerer Hitze mit den Lorbeerblättern, Salz und Senf köcheln lassen.
3. Für die Blumenkohlchips ein Blech mit Backpapier auslegen und die Blumenkohlscheiben darauf verteilen – den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen.
4. Die Butter zum Schmelzen bringen, den Knoblauch hineinpressen und die Gewürze unterrühren.
5. Den Blumenkohl ringsherum mit der Gewürzbut-ter bestreichen und für 10–15 Minuten goldbraun rösten – nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.
6. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen.
7. Die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen, Schmand dazugeben und alles sämig pürieren.
8. Die Suppe in Schüsseln gießen und zusammen mit Blumenkohlchips und Granatapfelkernen servieren.

Fischdeko:

Die Bastelanleitung
für diese Vase
finden Sie auf
Seite 29.



Weißer Burgunder QbA,
Rheinland-Pfalz,
trocken

Ständig im
Sortiment

VORSPEISE

Weißweinsüppchen mit Blumenkohlchips



Zutaten für 4 Portionen:

Hähnchenbrust:

- 4 GUT LANGENHOF Hähnchenbrustfilets
- 4 BIO SONNE Aprikosen (getrocknet)
- 40 g BIO SONNE Walnüsse
- 4 EL CREMISÉE Kräuterfrischkäse
- 1 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
- 1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise COOK! Thymian, FRISAN ÖL (zum Braten)

Grießnocken:

- ¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie
- 150 g KÜCHENSTOLZ Hartweizengrieß
- 500 ml LANDFEIN Milch
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 TL Salz

- 1 große Prise COOK! Pfeffer

Rahmgemüse:

- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 1 ERNTEKRONE Blumenkohl
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- 400 ml BIO SONNE Hühner-Bouillon
- 150 ml Weißwein, 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise Salz

1. Zur Vorbereitung mit einem scharfen Messer in die Hähnchenbrustfilets seitlich kleine Taschen einschneiden, ohne sie dabei zu durchtrennen.

2. Danach alle Zutaten für die Füllung in den Mixer geben und nach Belieben grober oder feiner pürieren – die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die vorbereiteten Hähnchenbrustfilets verteilen.

3. Die Öffnungen am Fleisch mit einem Zahnstocher verschließen.

4. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien und in mundgerechte Röschen teilen.

5. Die Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

6. Den Blumenkohl in der Bouillon bissfest garen.

7. Im Anschluss zwei Drittel des Blumenkohls abschöpfen und ausdampfen lassen.

8. Den übrigen Teil zusammen mit der Hühner-Bouillon, den angeschwitzten Zwiebeln und Sahne fein pürieren – mit etwas Salz abschmecken und den verbliebenen Blumenkohl untermischen.

9. Anschließend die Milch aufkochen und den Grieß mit dem Schneebeesen einrühren – mit Salz und Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren für etwa 8–10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.

10. In der Zwischenzeit die Kräuter fein hacken – dann direkt zusammen mit der Butter den Grieß damit verfeinern – die Masse vollständig ausquellen lassen und mit zwei Esslöffeln einzelne Nocken abstechen.

11. Zum Schluss die vorbereiteten Hähnchenbrustfilets ringsherum scharf anbraten und zusammen mit Grießnocken und Rahmgemüse servieren.

HAUPTGANG

Hähnchenbrust

mit Walnussfüllung
mit Grießnocken
& Rahmgemüse



GUT LANGENHOF
Hähnchenbrustfilet
Ständig im Sortiment



Zutaten für 4 Portionen:

Soufflé:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 500 ml LANDFEIN Milch
- 100 g BIO SONNE Rohrzucker
- 50 g LANDFEIN Butter
- 50 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 50 g THE HOUSE OF RICE Milchreis
- 1 Prise Salz
- Mehl & Butter für die Förmchen

Gewürzapfel:

- 2 RIVER VALLEY Äpfel
- 1 BIO SONNE Bourbon Vanilleschote
- 1 Stück BIO SONNE Ingwer, 2 cm
- 50 g BIO SONNE Honig
- 250 ml Weißer Burgunder
- ½ TL COOK! Zimt
-
- Puderzucker (für die Deko)

1. Zunächst in einem Topf zwei Drittel der Milch mit dem Milchreis aufkochen und bei geringer Hitze für 20–30 Minuten weich köcheln – danach gut abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln – den Ingwer fein reiben.
3. Den Weißwein zusammen mit Zimt, Honig, Ingwer und dem Vanillemark sowie der übrigen Vanilleschote einmal aufkochen – die Äpfel hinzufügen und in entstandenen Sud bissfest garen.
4. In der Zwischenzeit vier ofenfeste Förmchen einfetten und mit Mehl bestäuben – außerdem den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
5. Die Butter in einem Topf leicht bräunen und das Mehl einrühren, mit der übrigen Milch aufgießen und unter Rühren leicht köcheln, bis die Sauce eine sämige Konsistenz angenommen hat.
6. Außerdem die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen.
7. Die Eigelbe mit der hellen Sauce unter den vorbereiteten Milchreis rühren und den Eischnee nach und nach behutsam unterheben – die gesamte Masse danach in die vorbereiteten Förmchen verteilen.
8. Eine Auflaufform einige Zentimeter hoch mit heißem Wasser befüllen und die Förmchen darin platzieren – danach die Soufflés für 20–25 Minuten goldbraun backen.
9. Im Anschluss direkt mit Puderzucker bestäuben und mit den Gewürzäpfeln servieren.

DESSERT

Milchreis-Soufflé
mit Gewürzapfel



THE HOUSE OF RICE
Milchreis
Ständig im Sortiment

DIY
Tischdeko

Vase

AUS EINER
WEIHNACHTSKUGEL



Für diese elegante Tischdeko benötigen Sie eine **goldene Weihnachtskugel** (Ø ca. 8–12 cm) und eine **Holzscheibe mit ca. 10–15 cm Durchmesser**. Entfernen Sie den Aufhänger und befestigen Sie die Kugel mit **Heißkleber** mittig auf der Holzscheibe. Schneiden Sie einen Tannenbaum von ca. 10cm Höhe aus **Kraftpapier** aus. Diesen befestigen Sie ebenfalls mit Heißkleber am Rand der Holzscheibe. Umwickeln Sie den Hals der Kugel mit **Juteband** und fixieren Sie es ggf. mit Heißkleber. Nach Belieben können Sie auf der Holzscheibe noch kleine **Trockenblumen** als Deko aufbringen. Nun können Sie die Vase mit Trockenblumen oder frischen Blumen und Zweigen befüllen – fertig ist der Hingucker für Ihre Festtafel.



{ 3. Kapitel }

Hänsel und Gretel

Nachdem sie der bösen Hexe entkommen waren,
war Hänsel und Gretel bestimmt die Lust auf Lebkuchen vergangen.
Schade eigentlich – denn wir feiern das Weihnachtsgebäck
und kombinieren es zu einem fabelhaften Menü.

DESSERT

Quarkknödel

in Lebkuchenbröseln
mit Vanillesauce

Rezept auf Seite 32

VORSPEISE

Gefüllte Datteln

im Speckmantel auf
Wintersalat

VORSPEISE

Gefüllte Datteln im Speckmantel auf Wintersalat

Zutaten für 4 Portionen:

Datteln:

12 BIO SONNE Datteln (getrocknet)
6 Scheiben GUT BARTENHOF Bacon
2-3 GOLDORA Lebkuchen
FRISAN Rapsöl zum Braten

Salat:

1 ERNTESCHATZ Granatapfel
2 ERNTEKRONE Chicorée
2 ERNTEKRONE Mini-Romana-
Salatherzen
60 g ARDILLA Nussvariation

Dressing:

4 EL BELLUCCINO Olivenöl
2 EL Essig
1 EL BIO SONNE Ahornsirup
1 EL Senf
1 Prise Salz
1 Prise COOK! Pfeffer

1. Zunächst die Lebkuchen in grobe Stücke zupfen und danach im Mixer zerkleinern.
2. Die Datteln leicht öffnen und mit der Lebkuchenmasse befüllen – danach zusammendrücken und je mit einer halben Scheibe vom Bacon umwickeln.
3. Außerdem alle Zutaten für das Dressing gründlich vermischen und die Nüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten.
4. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herausbrechen.
5. Kurz vor dem Servieren die beiden Salatsorten je vom Strunk befreien und in Streifen schneiden – das Dressing darübergeben und gut vermischen.
6. Die vorbereiteten Datteln mit etwas Öl ringsherum knusprig anbraten.
7. Danach den Salat mit Datteln, Granatapfelkernen und Nüssen anrichten.



HAUPTGANG

Roastbeef unter Lebkuchenkruste mit Rotweinpilzen & Herzoginkartoffeln

Rezept auf Seite 32



GOLDORA

Lebkuchen natur

Ständig im Sortiment

HAUPTGANG



Roastbeef unter Lebkuchenkruste

mit Rotweinpilzen & Herzoginkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

Herzoginkartoffeln:

1 GUTSGLÜCK Ei (M), 600 g ERNTEKRONE Kartoffeln, 50 g LANDFEIN Butter, 1 EL KÜCHENSTOLZ Stärke, ½ TL Salz

Roastbeef:

4 Roastbeefs, 2 GOLDORA Lebkuchen, 100 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm), 40 g KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel, 1 EL Senf, 1 große Prise Salz, 1 Prise COOK! Thymian, 1 Prise COOK! Pfeffer, FRISAN ÖL zum Braten

Rotweinpilze:

2 ERNTEKRONE Zwiebeln, 2 COOK! Lorbeerblätter, 1 ERNTEKRONE Karotte, 800 g ERNTEKRONE Champignons, 500 ml Rotwein, 4 EL LANDFEIN Butter, 1 EL BIO SONNE Honig, 1 EL VILLA GUSTO Tomatenmark, 1 Prise COOK! Thymian, 1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

1. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, die Pilze je nach Größe halbieren und die Karotte in dickere Scheiben schneiden.
2. Dann alles in einem Bräter in Butter kräftig anbraten – Tomatenmark, Honig und die übrigen Gewürze hinzufügen, um sie kurz mitzurösten.
3. Den Ofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Das Gemüse mit Rotwein ablöschen und abgedeckt für 20 Minuten im Ofen garen.
5. Für die Herzoginkartoffeln die Kartoffeln zunächst mit Schale weich kochen, danach abgießen, schälen und ausdampfen lassen, bevor sie fein gepresst werden.
6. Danach mit Salz, Stärke, Butter und Ei vermengen und in einen Spritzbeutel füllen – ein Blech mit Backpapier auslegen und die Masse in kleinen Röschen daraufspritzen.
7. Im Ofen für 10–15 Minuten goldbraun backen.
8. Im Anschluss die Lebkuchen im Mixer zerkleinern – danach mit den übrigen Zutaten für die Kruste vermengen.
9. Das Roastbeef mit Salz würzen und von beiden Seiten nur kurz scharf anbraten – danach mit der Kruste bedecken.
10. Die vorbereiteten Steaks im Ofen für 5–6 Minuten goldbraun auf den Rotweinpilzen (ohne Deckel) gratinieren.
11. Das Fleisch anschließend direkt mit den übrigen Beilagen auf vorgewärmten Tellern servieren.



DESSERT

Quarkknödel

in Lebkuchenbröseln mit Vanillesauce

Zutaten für 4 Portionen:

Knödel:

2 GUTSGLÜCK Eier (M), 1 BIO SONNE Zitrone (nur den Abrieb), 500 g LANDFEIN Quark, 120 g KÜCHENSTOLZ Grieß, 50 g LANDFEIN Butter, 40 g BIO SONNE Rohrzucker, 1 Prise Salz

Panade:

1 GOLDORA Lebkuchen
80 g LANDFEIN Butter
2 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
1 EL BIO SONNE Rohrzucker

Vanillesauce:

2 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
1 BIO SONNE Bourbon Vanilleschote
50 g BIO SONNE Rohrzucker
15 g KÜCHENSTOLZ Speisestärke
500 ml LANDFEIN Milch

1. Den Quark in ein sauberes Küchentuch geben und die überschüssige Flüssigkeit auswringen.
2. Danach mit den übrigen Zutaten für die Knödel gründlich verrühren und die Masse etwa eine Stunde in den Kühlschrank abgedeckt kalt stellen.
3. Nach Ablauf der Ruhezeit mit leicht bemehlten Händen acht gleich schwere Knödel aus der Masse formen.
4. Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen – die Temperatur reduzieren und die Knödel darin gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
5. In der Zwischenzeit den Lebkuchen grob zupfen, im Mixer zerkleinern und mit Semmelbröseln gemischt mit Butter und Zucker in einer Pfanne goldbraun rösten.
6. Die gegarten Knödel mit einer Schaumkelle abschöpfen, gut abtropfen lassen und in der vorbereiteten Panade wälzen.
7. Die Milch in einem Topf aufkochen und das Mark der Vanilleschote auskratzen – die übrige Schote zur Milch geben.
8. Die übrigen Zutaten für die Vanillesauce mit 1–2 EL der Milch glatt rühren, die Mischung mit einem Schneebesen in die heiße Milch rühren und köcheln, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.
9. Die fertigen Knödel auf einem Spiegel aus Vanillesauce anrichten.



ZUTATEN:



SÜSSE FRÜCHTCHEN

ARDILLA Datteln

Ständig im Sortiment



SO WIRD'S KNUSPRIG

KÜCHENSTOLZ
Semmelbrösel

Ständig im Sortiment



DESSERT-HELD

LANDFEIN
Speisequark

Ständig im Sortiment



{ Epilog }

Schneeweißchen und Rosenrot

Ein paar wie aus dem Märchen, das sich wunderbar ergänzt – ein edler Weißwein und ein kräftiger Rotwein sind die perfekte Begleitung zu unseren Menüs. Oder darf es lieber ein fruchtiger Digestif sein?

Digestif

**PLATNER
SÜDTIROL
WILLIAMS CHRIST
BIRNENBRAND**

Edelbrand

40% vol., 0,7-l-Flasche

Ständig im Sortiment



1



2



1

**RIVANER
GRAUER
BURGUNDER**

Deutschland, halbtrocken

Diese Cuvee zeigt in der Nase feine Aromen von Aprikose und Birne. Mit milder Säure und fruchtiger Note schmeichelt der Rivaner dem rassig-intensiven Aroma des Grauburgunders.

2

**MASSO ANTICO
NEGROAMARO
SALENTO IGT**

Italien, halbtrocken

Leuchtendes Rot, purpurne Reflexe, intensiver Duft, Johannisbeeren, Vanille, samtig und rund. Kräftiger, fein strukturierter Wein aus dem Gebiet Salento (Apulien). Dunkelfarbig leuchtet er im Glas. Passt perfekt zu gegrilltem Lamm und Steak.



SILVESTER MIT KIDS

Die Spannung steigt: Silvester ist ein aufregendes Ereignis, besonders für Kinder. Damit es zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, gibt es bei uns fetziges Jugendfeuerwerk, buntes Partyzubehör und ein witziges DIY, das das Warten auf Mitternacht zum Kinderspiel macht.



PARTY-SORTIMENT

„FETTE FETE“

19-teilig

Erhältlich ab 18. Dezember



AFFENGEIL

Jugendfeuerwerk

9-teilig

Erhältlich ab 18. Dezember



PARTY-POPPER

Jugendfeuerwerk

4-teilig, mit Konfetti und Luftschlangen

Erhältlich ab 18. Dezember



Kat. F1-Artikel: Abgabe an Personen ab 12 Jahren erlaubt



COUNTDOWN UHR

FÜR
KINDER
DIY

MATERIAL

- 1 Pappteller (weiß oder Muster nach Wahl)
- Effektkarton (z. B. metallic oder Glitzer)
- 1 Rundkopfklammer
- Schere • Permanentmarker
- Strick • Kleine Überraschungen z. B. Luftballon, Luftschlangen, Bonbon, Wunderkerze ...

1 Schreibe mit Permanentmarker die Zahlen 1 bis 12 wie bei einer Uhr auf den Pappteller. Falls du einen weißen Pappteller ohne Muster verwendest, kannst du ihn noch anmalen oder verzieren (z. B. mit Glitzerstiften).

2 Schneide einen kurzen und einen langen Zeiger aus dem Effektkarton aus. Steche mit einer spitzen Schere ein kleines Loch in die Mitte des Tellers sowie in die Zeiger. Befestige die Zeiger mit der Rundkopfklammer an dem Pappteller.

3 Stanze mit einem Locher Löcher am Rand des Tellers neben den Zahlen. Daran kannst du nun mit dem Strick kleine Überraschungen oder Zettel mit Aufgaben und Highlights befestigen.



Tipp:

Nach Silvester kannst du die Uhr als Lernuhr verwenden.

HAPPY New Year

3, 2, 1 ...

COUNTDOWN INS GLÜCK!

Der Jahreswechsel rückt näher, und die Spannung steigt! Lassen Sie uns die letzten Minuten des alten Jahres bewusst genießen, die vergangenen Momente würdigen und voller Vorfreude auf das neue Jahr blicken. Gemeinsam zählen wir die Sekunden herunter und starten mit einem Lächeln und guten Wünschen ins Jahr 2025!

GEMÜSEPICKLES

Zutaten für 4 Portionen:

2 ERNTEKRUNE Karotten
2 COOK! Lorbeerblätter
1 ERNTEKRUNE Kohlrabi
250 ml Essig
250 ml Wasser
1 EL BIO SONNE Honig
1 EL Salz
1 TL COOK! Thymian
½ TL COOK! Pfeffer

1. Das Gemüse putzen und in dünne Stifte hobeln – dann alles in ein steriles Einmachglas füllen.
2. Die übrigen Zutaten in einen Topf geben und zu einem Sud aufkochen.
3. Den heißen Sud direkt über das Gemüse im Glas gießen und den Deckel fest verschließen.
4. Im Anschluss vollständig abkühlen lassen und mindestens einen Tag ziehen lassen.

KNACKIG

ERNTEKRUNE
Karotten

Ständig im Sortiment



KÄSEFONDUE IM BROTLAIB

Zutaten für 4 Portionen:

Brot:

450 g KÜCHENSTOLZ Mehl
380 ml lauwarmes Wasser
1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Trockenhefe
1 TL Salz

Fondue:

250 g BIO SONNE Alprahmkäse
250 g LECKERROM Emmentaler
200 g BIO SONNE Berghüttenkäse
300 ml Weißwein
50 ml Kirschbrand (optional)
1 EL KÜCHENSTOLZ Stärke
1 Prise Salz
1 Prise COOK! Pfeffer
1 Prise COOK! Thymian

1. Zunächst für den Brotteig alle Zutaten für mindestens 10 Minuten miteinander verkneten – danach abgedeckt bei Raumtemperatur für 12 Stunden ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag ein Backpapier mit Mehl bestäuben und den Teig darauf stürzen, einmal dehnen und wieder zusammenfallen – erneut abgedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen.
3. Währenddessen den Ofen zusammen mit einem leeren Bratentopf mit Deckel auf 220° C Umluft vorheizen.
4. Dann vorsichtig den Deckel entfernen, den Brotlaib samt Backpapier hineinsetzen und abgedeckt für 30 Minuten backen – nach Ablauf der Zeit den Deckel entfernen und weitere 10–15 Minuten goldbraun backen.
5. Alle Käsesorten grob raspeln und den Weißwein in einem Topf erhitzen – dann den Käse zusammen mit allen Gewürzen hinzufügen und unter Rühren zum Schmelzen bringen.
6. Die Stärke im Kirschwasser (oder alternativ Wasser) auflösen und das Käsefondue mit der Mischung abbinden.
7. Den noch warmen Brotlaib aus dem Ofen holen, einen Deckel von etwa einem Viertel abschneiden und die weiche Krume mit einem Löffel herausholen – zusammen mit dem Brotdeckel in mundgerechte Stücke schneiden und zum Dippen bereitstellen.
8. Das heiße Käsefondue in den Brotlaib gießen und zügig zusammen mit dem übrigen Brot und Gemüsebeilagen nach Wahl servieren.



ah



FEIN-MILD

LECKERROM Emmentaler
Ständig im Sortiment



KRÄFTIG-WÜRZIG

BIO SONNE Berghüttenkäse
Ständig im Sortiment



ROTE-BETE-RELISH

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Packung ERNTEKRONNE Rote-Bete-Scheiben (oder vorgekochte Kugeln)
- 1 RIVER VALLEY Apfel
- 1 ERNTEKRONNE Zwiebel
- 1 BIO SONNE Zitrone (nur den Saft)
- 1 COOK! Lorbeerblatt
- 30 g BIO SONNE Rohrzucker
- 200 ml Essig
- 100 ml TRIMM Apfelsaft
- 1 TL Salz
- 1 TL COOK! Kümmel
- ½ TL COOK! Pfeffer

1. Zunächst den Apfel und die geschälte Zwiebel grob raspeln.
2. Die Bete je nach Form ebenfalls raspeln oder in dünne Streifen schneiden.
3. Im Anschluss zusammen mit Zucker und den übrigen Gewürzen in einen Topf mit Essig und Apfelsaft geben und aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
4. Danach abgedeckt bei geringer Hitze für 20–30 Minuten köcheln lassen.
5. Anschließend abgedeckt auskühlen lassen und zum Käsefondue oder einer Käseplatte servieren.



FÜR'S FRUCHTIGE
TRIMM Apfelsaft
Ständig im Sortiment



AROMATISCH
COOK! Kümmel
Ständig im Sortiment

EIN W E I N

Dieser leckere Wein ist der perfekte Begleiter für Ihr Silvester-Menü.

EMPFEBLUNG ZUM FONDUE



DORNFELDER REGENT

Deutschland, trocken

Bei dieser Cuvée aus den beiden Rotweinrebsorten Dornfelder und Regent stimmt alles: Der Dornfelder sorgt für Saftigkeit und Eleganz, vom Regent stammen die intensive Farbe und der kräftige Geschmack.

WINTER-SANGRIA

Zutaten für 4 Drinks:

- 2 BIO SONNE Orangen
- 1 ERNTESCHATZ Granatapfel
- 1 Flasche Rotwein
- ½ Glas RIVER VALLEY Sauerkirschen
- 1 BIO SONNE Bourbon Vanilleschote
- 100 ml TRIMM Apfelsaft
- 100 ml GOLDTHALER Kirschbrand (oder anderen Obstbrand nach Wahl)
- 4 EL BIO SONNE Honig
- 1 TL COOK! Zimt

1. Zunächst die Granatapfelkerne aus der Schale lösen und die Schale einer Orange mit dem Sparschäler abschälen sowie den Saft auspressen – die übrige Orange in Scheiben schneiden.
2. Den Rotwein zusammen mit Zimt, Orangensaft, Orangenschale, Honig, Sauerkirschen und der aufgeschnittenen Vanilleschote in einen Topf geben und einmal aufkochen – danach für mindestens zwei Stunden oder über Nacht ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren noch Apfelsaft, Kirschbrand und Granatapfelkerne unterrühren.



ROTE LIEBLINGE

RIVER VALLEY Sauerkirschen
Ständig im Sortiment

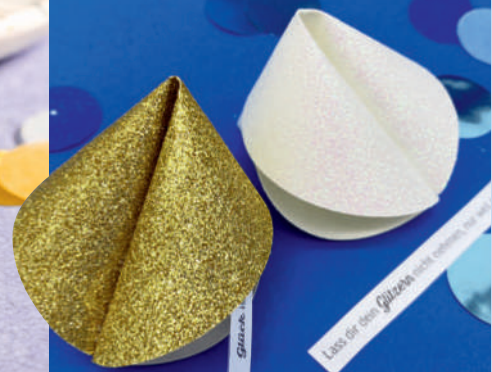


Freebie Papier- Glückskekse

– ZUM AUSDRUCKEN –

Diese liebevoll gebastelten Papier-Glückskekse halten inspirierende Botschaften und gute Wünsche für das kommende Jahr bereit. Egal, ob als Silvesterdeko oder zum Verteilen an liebe Menschen – diese kleinen Glücksboten werden sicherlich für das eine oder andere Lächeln sorgen und den Start ins neue Jahr versüßen.

Die Anleitung sowie die Sprüche zum Ausdrucken finden Sie unter diesem QR-Code oder auf norma-online.de/glueckskekse
Viel Glück beim Basteln!





Süße Adventszeit



EXKLUSIV BEI
NORMA