04/2018 REWE.DE/DEINE-KUECHE

GRATIS!

DEINE KÜCHE MAGAZIN

40 REZEPTE

BRÜHE IST HOT!

Mit diesem Food-Trend bringen wir den Winter zum Kochen

DEFTIG? DUFTE!

Rezepte fürs Après-Ski-Feeling dahoam

AUF DIE PLÄTZCHEN ...

... fertig, los! Hier kommen Keksfans voll auf ihre Kosten

EIN FEST FÜR DIE SINNE

Heißer Kakao, Rodeln, Omas selbst gestrickte Socken – Weihnachten ist nicht mehr fern. Wir feiern mit duftenden Maronen, aromatischem Couscous und luftiger Schokocreme.

REWE DEINE KÜCHE

REWE
Feine Welt
Die köstlichsten Geschenke sind in Teig verpackt.
200 weitere Köstlichkeiten auf rewe-feine-welt.de
REWE
Feine Welt
TRÜFFEL KÄSE
Girasoli
Gefüllt mit nussigen Sommertrüffel und würzigem Grana Padano Käse
REWE
DEIN MARKT

EDITORIAL

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

es gibt nicht DAS eine Weihnachtsfest. Jeder hat andere Traditionen und Bräuche. Ein wundervoll buntes Potpourri. Zweierlei haben aber alle gemein: zusammen sein und gutes Essen. Für Letzteres haben wir das Heft vollgepackt mit Köstlichkeiten: imposante Desserts, die ganz schnell gehen, Gerichte der Superlative für das schönste Fest aller Zeiten und ganz viele Lieblingsbakse.

Und für den Rest des Winters gilt: Wenn es draußen stürmt und schneit, mummeln wir uns mit unseren Liebsten ein. Dazu eine Tasse heiße Brühe. Wie gemütlich! Und für unsere Hüttengaudi müssen Sie nicht einmal das Haus verlassen (außer natürlich zum Einkaufen).

Egal wie Sie die kalten, schönen, feierlichen Tage verbringen, haben Sie es schön!

Ihre DEINE KÜCHE Redaktion

INHALT

DAS SCHÖNSTE WEIHNACHTEN ALLER ZEITEN.....S. 8

SAISONALE REZEPTE Dieses Fest werden Sie niemals vergessen, denn wir haben die passenden Rezepte für das schönste Weihnachten aller Zeiten für Sie zusammengestellt.

DRAUSSEN KALT, DRINNEN HEISS.....S. 16

FOOD-TREND Das Gute daran, so richtig durchgefroren zu sein? Eine heiße und würzige Brühe, die uns wieder aufwärmt. Damit machen sogar Erkältungen (fast) Spaß.

PLÄTZCHENKLASSIKER AUS OMAS ZEITEN.....S. 24

SAISONALE REZEPTE Da war Oma noch blutjung: Wir haben in unserem Archiv gestöbert und die schönsten Plätzchenrezepte aus der REWE Post, dem REWE Kundenmagazin der 50er-Jahre, neu aufgelegt.

NOCH MEHR KÄSE.....S. 32

REZEPTE Jeder Deutsche isst rund 24 kg Käse jährlich. Zu Recht – kaum ein Lebensmittel ist so vielseitig. Wir haben Rezepte für die Käse-Klassiker Raclette und Fondue im Gepäck.

WIR LASSEN ES KRACHEN.....S. 34

REZEPTE Die große Überraschung des Abends? Nicht die Bescherung – weit gefehlt! Die Stars des Abends sind unsere Desserts. Vorhang auf!

DER BESTE GRAVED LACHS.....S. 38

REZEPTE Weihnachten wie bei Michel, Pippi & Co.: Das typisch schwedische Weihnachtsgericht klappt mit unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung garantiert!

HÜTTEN-HITS FÜR DAHOAM.....S. 40

REZEPTE Der Berg ruft! Wenn es draußen ungemütlich ist, kann es zu Hause gar nicht heimelig genug sein. Unsere Rezeptideen geben noch eine deftige Portion Gemütlichkeit dazu.

EDLE NUSS IM STACHELKLEID.....S. 47

VIP DER SAISON Die Marone ist mehr als nur ein Weihnachtsmarkt-Snack. Köstliche Rezepte zum Ausprobieren.

DAS WEIHNACHTSMENÜ VON ANNA & MARCEL...S.48

DEINE KÜCHE Für dieses Weihnachtsfest haben uns Anna und Marcel aus Meckbach in Hessen zu sich eingeladen. Besonders der Nachtisch hat uns von ihren Kochkünsten überzeugt.

WIR TAUSCHEN: SÜSS & HERZHAFT.....S. 54

REZEPTE Eigentlich ist Avocado ja Obst. Wieso sie dann nicht zum Nachtisch essen? Eben! Und Schokolade als i-Tüpfelchen eines herzhaften Schweinebratens? Oh ja!

EIN TEIG – DREI PLÄTZCHEN.....S. 56

REZEPTE Manchmal muss es schnell gehen? Ganz sicher – besonders in der Adventszeit. Mit unseren Rezepten haben Sie im Handumdrehen drei Plätzchen-Stars auf dem Teller.

NEUE REZEPTE FÜR DIE WINTERZEIT

CHOCOLATE-CHAI-CREME MIT GEWÜRZORANGEN

S. 36

GUT ZU WISSEN

KAFFEEZEIT: WENN EXKLUSIVER GENUSS AUF (FAIR)STAND TRIFFT ..... S. 20

BESUCH BEIM ERZEUGER Ein Tag ohne Kaffee? Unmöglich! Das gilt nicht nur für uns, sondern auch für die Kaffeebauern aus Peru, die für REWE Feine Welt exklusiv den Incahuasi-Kaffee anbauen. Wir erzählen ihre Geschichte.

SO EIN KÄSE! ..... S. 30

WARENKUNDE Von Appenzeller bis Ziegenkäse – welcher Käse wird wie hergestellt und passt wozu? Mit unserer Warenkunde wird jede Käseplatte garantiert ein Hit.

EDLE NUSS IM STACHELKLEID ..... S. 46

VIP DER SAISON Es wir Zeit die herbstlichen Klassiker einmal genauer unter die Lupe zu nehmen. Wir bringen die Kleinen ganz groß raus.

UNSERE GLÜCKS-EXPERTEN ..... S. 58

MITARBEITER-PORTRÄT Spielen ist Kinderrecht! Deshalb baut REWE deutschlandweit inklusive Spielplätze. Und unsere Glücks-Experten sind ganz vorn mit dabei.

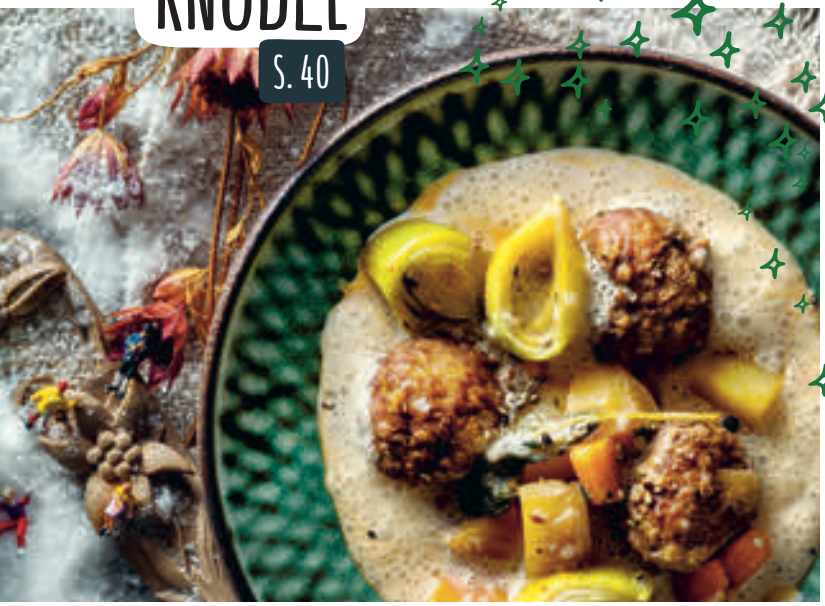
EINFACH SCHNELL · EINFACH MIT ZEIT · ETWAS AUFWENDIGER

SCHWEINEFILET IN SCHOKOSAUCE

S. 54

... LUST AM KNÖDEL

S. 40



WEITERE REZEPTE & IDEEN

RUND UMS KOCHEN & BACKEN FINDEN SIE ...

auf **REWE.de/deine-kueche**

an jedem **REWE Servicepunkt** in Ihrem Markt. Einfach Rezepte auswählen und Inspirationen ausdrucken.

oder in den **sozialen Medien:**

facebook.com/Rewe

twitter.com/REWE_Supermarkt

instagram.com/rewe

youtube.com/c/REWEDeineKüche

pinterest.com/rewe

IM MARKT GIBT ES WAS ZU ENTDECKEN

Französisches Gebäck, bunte Nikolausstiefel und die Vision eines Meeres ohne Plastik. Wir stellen Neuzugänge aus dem REWE Markt und die aktuellen Projekte rund ums Thema Nachhaltigkeit vor.

Text: Valerie Bachert

UNSER WEG: MEHRWEG

Wir haben ein Ziel: Schritt für Schritt Plastik zu reduzieren. Die Plastiktragetasche haben wir bereits abgeschafft und setzen bei einigen Obst- und Gemüsesorten auf „Natural Branding“. Mit den Mehrweg-Frischenetzen machen wir jetzt einen weiteren Schritt. Um unserem Ziel näher zu kommen, brauchen wir jedoch Ihre Hilfe: Machen Sie mit, greifen Sie zu losem Obst und Gemüse, und verwenden Sie die Netze mehrfach – oder verzichten Sie einfach ganz auf eine zusätzliche Plastiktüte. Denn viele Obst- und Gemüsesorten sind von Natur aus gut verpackt.

VERÄNDERT DIE WELT, NICHT DIE NATUR

Die Ozeane leiden – auch unter uns: Jeder Deutsche verursacht rund 24,9 Kilogramm (2016) Kunststoffverpackungsabfall pro Jahr. Und schon heute befinden sich Schätzungen zufolge etwa 150 Millionen Tonnen Plastikmüll in den Weltmeeren. Lediglich 600 Millionen Tonnen des bisher weltweit produzierten Plastiks gelangten in einen Recycling-Kreislauf. Das entspricht einer langfristigen Recyclingquote von nur rund sieben Prozent.

Wir bei REWE wollen das ändern. Mit Recyclat-PET: share bringen wir die erste 100 % wiederverwertete Wasserflasche nach Deutschland. Nur Verschluss und Etikett sind noch aus herkömmlichem Plastik. Der Rest besteht aus 100 % Recyclat. Auch REWE macht sich im Rahmen der Recyclat Initiative mit Partnern verschiedener Branchen für ein effektives Recycling stark. Das gemeinsame Ziel ist es, nachhaltige Materialkreisläufe zu entwickeln und dafür den Wertstoff aus dem „Gelben Sack“ zu nutzen. Der Anspruch auf Nachhaltigkeit spiegelt sich aber nicht nur in der Flaschenproduktion wider: Jeder Kauf einer share Wasserflasche spendet einen Tag Trinkwasser an einen Menschen in Not.

100% RECYCELTE FLASCHE

SÜSS, SÜSSER, MACARONS

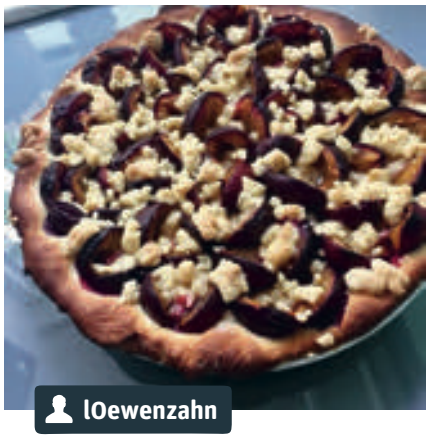
Sie sind klein, bunt, französisch und unwiderstehlich: die REWE Feine Welt Macarons. Das Mandelbaiser-Gebäck verwöhnt Sie in der Winteredition mit drei aromatischen Geschmacksrichtungen: Salted Caramel, Haselnuss und Schokolade-Minze.

MANDELN MAXIMAL

Warum hat das braune Mandelmus von REWE so einen intensiven Geschmack und eine so satte Farbe? Weil hier, anders als bei weißem Mus, die Schalen mitgemahlen werden. Natürlich kommen zu 100 % Bio-Mandeln ins Gläschen. Toll in Asia-Gerichten oder als Brotaufstrich!

IHR LIEBLINGSREZEPT AUS DEM MAGAZIN

Sie haben wieder fleißig gekocht – und fleißig fotografiert! Hier sind die Gewinner-Instagram-Posts der letzten Ausgabe:



Wir wollen sehen, was in Ihrer Küche passiert! Zeigen Sie uns Ihre nachgekochten Gerichte aus der neuen Ausgabe von DEINE KÜCHE. Teilen Sie ein Foto des Gerichts auf **Instagram** mit dem Hashtag **#DeineKüche**. Mit etwas Glück schaffen Sie es mit Ihrem Bild in die nächste Ausgabe von DEINE KÜCHE.

NIKOLAUS-STIEFELAKTION

Gestalte deinen eigenen Nikolausstiefel und freu dich auf eine süße Belohnung!

So geht's: Nikolausstiefel mitnehmen, nach Lust und Laune gestalten und fertig gebastelt zwischen Donnerstag, 29.11. und Montag, 3.12. zu uns zurückbringen. Die Kreativität wird belohnt, denn am Nikolaustag, 6.12., warten die Stiefel gefüllt mit bunten und gesunden Leckereien darauf, wieder von den kleinen Künstlern abgeholt zu werden.

KINDERN EIN LÄCHELN SCHENKEN.

Haftung Eine Haftung für die Inhalte der Beiträge und die Rezepte wird nicht übernommen. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Nachdruck, Kopien oder Vervielfältigungen sind nur mit schriftlicher Zustimmung gestattet. Für unverlangte Einsendungen wird keine Gewähr übernommen. Bei direkten oder indirekten Verweisungen auf fremde Internetseiten distanziert sich die REWE Markt GmbH von deren Inhalt und übernimmt dafür keine Haftung. Bei Einsendungen von Texten, Fotos, Rezepten und ähnlichen Werken garantiert uns der/die Einsender/in, dass diese Werke von ihm/ihr geschaffen wurden und erteilt seine/ihre Einwilligung zur Veröffentlichung. Auch garantiert der/die Einsender/in, dass abgebildete Personen ihre Einwilligung zur Veröffentlichung ihres Bildes gegeben haben.

DE-ÖKO-006

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C115061

PRODUKT-TIPP
DATTELN IM SPECKMANTEL

DAS *schönste* WEIHNACHTSFEST ALLER ZEITEN

Jedes Jahr aufs Neue stellen wir uns die Frage: Welche Gerichte koche ich zu Weihnachten, damit alle zufrieden sind? In diesem Jahr kein Problem, wir feiern das Fest der Superlative. Wer will da schon widersprechen?

Fotos: Oliver Schwarzwald, Propstyling: Patricia Darlison, Foodstyling: Torsten Schmidt, Text: Valerie Bachert

COUSCOUS-SALAT MIT ZARTROSA ENTENBRUST

Zubereiten:
40 Min.

Für 4 Personen

300 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer
200 g REWE Bio Couscous
1 REWE Bio Orange
½ rote Paprika
20 g Ingwer
1 TL Zimt
2 EL Apfelessig
1 Entenbrust mit Haut
2 EL neutrales Öl
8 REWE Feine Welt Datteln im Speckmantel
4 Feigen
4 Zweige Koriander

1. Den Gemüsefond zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Couscous hineingeben. 10 Minuten quellen lassen. Die Orange schälen, sodass die weiße Haut vollständig entfernt wird, danach die Schale der Orange fein schneiden. Die Paprika würfeln und den Ingwer fein hacken.

2. Orangenschale, Paprika und Ingwer zum Couscous geben und mit Zimt und Apfelessig abschmecken. Mit einem Messer die Filets zwischen den Trennhäuten der Orange herausschneiden und beiseitestellen, den Saft aus der restlichen Orange in den Couscous ausdrücken.

3. Die Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einritzen und in einer Pfanne mit Öl zuerst 5 bis 6 Minuten auf der Fleischseite, dann auf der Hautseite so lange braten, bis sie knusprig ist. Datteln mit in die Pfanne geben und ebenfalls knusprig braten.

4. Die Entenbrust aufschneiden und auf dem Couscous-Salat anrichten. Orangenfilets, geviertelte Feigen, die Speckdatteln und gezupften Koriander über dem Salat verteilen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 535 kcal
Kohlenhydrate: 31 g
Eiweiß: 28 g, Fett: 32 g

DIE FEINSTE SUPPE

Zubereiten: 20 Min.
Kochen: 30 Min.

Für 4 Personen

500 g Knollensellerie
4 Schalotten
1 Apfel
2 EL REWE Bio Roh-Rohrzucker
2 EL Kräuteressig
600 ml REWE Feine Welt Gemüsefond
150 ml Schlagsahne
2 EL Crème fraîche
1 REWE Feine Welt Tonka-Bohne
Salz, Pfeffer
160 g REWE Feine Welt Königliche Olive Ciabatta
2 Knoblauchzehen
30 g Butter
4 Scheiben Schinken

AUSSERDEM: **Pürierstab**

1. Den Knollensellerie schälen und würfeln. Schalotten schälen und fein hacken. Apfel schälen und fein reiben. Den Rohrzucker in einem Topf karamellisieren und die Schalotten darin anschwitzen. Selleriewürfel und Apfelraspel zugeben. Mit Kräuteressig ablöschen und den Gemüsefond zugeben. Dann für 30 Minuten abgedeckt kochen lassen.

2. Die Schlagsahne und Crème fraîche zugeben und die Suppe pürieren. Dann mit fein geriebener Tonka-Bohne, Salz und Pfeffer würzen. Das Ciabatta in Würfel schneiden und mit 2 geschälten Knoblauchzehen in einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten. Suppe in tiefe Teller füllen. Die Ciabatta-Croûtons und den Schinken dazu reichen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 440 kcal
Kohlenhydrate: 38 g
Eiweiß: 16 g, Fett: 24 g

REWE DEINE KÜCHE

Sie möchten Ihren Gästen ein klassisches Menü an Weihnachten bieten? Weitere Menü-Ideen finden Sie unter **REWE.de/weihnachts-menü**

DER ZARTESTE RINDERBRATEN MIT STERNANISKAROTTEN

Zubereiten: 30 Min.
Schmoren: 2,5–3 Std.

Für 4 Personen

BRATEN & SAUCE:

1,2 kg Rinderbraten
2 EL neutrales Öl
1 Möhre
80 g Knollensellerie
2 Strauchtomaten
2 Zwiebeln
3 Zweige Majoran
2 Lorbeerblätter
2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein

STERNANISKAROTTEN:

8 Möhren
2 Zweige Estragon
2 Zweige Oregano
1 REWE Bio Zitrone
4 Sternanis
1 EL Zucker
3 EL Rotweinessig
3 EL REWE Feine Welt Lesvos g.g.A. Olivenöl
Salz, Pfeffer
Orangensaft

KARTOFFELPÜREE:

800 g Kartoffeln, mehligkochend
250 ml Vollmilch
50 g Butter
Salz, Muskat

1. Rinderbraten waschen und gut trocken reiben. Anschließend in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Möhre, Knollensellerie und Strauchtomaten waschen und mit der Schale in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren. Majoran waschen und trocken schütteln.

2. Ofen vorheizen (175 °C, Ober-/Unterhitze). Den Rinderbraten aus der Pfanne nehmen und das Gemüse darin anbraten. Lorbeerblätter, Majoran und Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen. Dann aufkochen lassen und alles in einen Topf oder Bräter geben. Mit Wasser auffüllen (sodass der Braten bedeckt ist, aber nicht schwimmt) und im geschlossenen Topf etwa 2,5 bis 3 Stunden im Ofen schmoren.

3. Die Karotten schälen, halbieren und auf ein Backblech geben (**Tipp:** Wenn Sie einen ofenfesten Topf oder Bräter haben, können Sie die Sternaniskarotten auch darin garen). Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Kräuter und Zitronenschale mit den restlichen Zutaten auf das Blech geben. Mit den Händen alles gut vermengen und einen Schuss Orangensaft zugeben. Dann mit Backpapier gut abdecken und für etwa 35 Minuten zum Fleisch in den Backofen stellen und garen.

4. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen, abgießen und ohne Deckel für ein paar Minuten ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit Vollmilch und Butter aufkochen. Zu den Kartoffeln geben und mit einem Stampfer grob zerdrücken. Mit Salz und Muskat würzen.

5. Den Braten anschneiden und auf einem Bett aus Möhren anrichten, Kartoffelpüree dazu servieren.

GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 1334 kcal
Kohlenhydrate: 71 g
Eiweiß: 68 g, Fett: 73 g

DER WAHRE KARTOFFELSALAT

Zubereiten: 30 Min.
Ziehen lassen: 30 Min.

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, festkochend
Salz, Pfeffer, Muskat
250 ml Gemüsebrühe
2 rote Zwiebeln
1 EL Senf
2 TL Sahnemeerrettich
2 TL REWE Beste Wahl Kapern Surfines
4 Zweige Petersilie
50 ml Rotweinessig
2–3 EL Olivenöl
8 Wilhelm Brandenburg Wiener Würstchen
140 ml REWE Feine Welt Zitronen-Dill-Senfsauce

1. Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Schale kochen. Dann kalt abschrecken und schälen. Die Gemüsebrühe aufkochen. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und mit dem Senf, Sahnemeerrettich und den Kapern in die Brühe geben. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Fond über die Kartoffeln geben und 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

2. Rotweinessig, Olivenöl und gehackte Petersilie zu dem Salat geben. Die Wiener in heißem Wasser erwärmen und zusammen mit dem Kartoffelsalat und Zitronen-Dill-Senfsauce servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 798 kcal
Kohlenhydrate: 51 g
Eiweiß: 29 g, Fett: 50 g

ALLE JAHRE WIEDER …

Jede Familie hat ihre Traditionen, was das Weihnachtsfest angeht – besonders beim Essen. Der absolute Klassiker ist noch immer Kartoffelsalat mit Würstchen. Lediglich die Rezeptur für den Salat variiert auf jedem Tisch.

DIE SAFTIGSTE LAMMSCHULTER MIT BOHNEN UND GNOCCHI

Zubereiten: 30 Min.
Schmoren: 2,5 Std.
Braten: 20 Min.

Für 4 Personen

LAMMSCHULTER & SAUCE:

1,3 kg Lammschulter mit Knochen
2 EL neutrales Öl
4 Zweige Oregano
1 Möhre
1 Fenchel
2 Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
3 Knoblauchzehen
300 ml Weißwein

BOHNEN & GNOCCHI:

250 g Bohnen
Salz, Pfeffer
1 rote Zwiebel
320 g REWE Beste Wahl Gnocchi
30 g Butter
1 REWE Bio Zitrone
1 EL Olivenöl

1. Lammschulter waschen, trocken reiben und mit Öl von beiden Seiten in einem Bräter oder einer ofenfesten Pfanne mit hohem Rand bei niedriger bis mittlerer Temperatur etwa 10 Minuten anbraten.

2. Oregano waschen und trocken schütteln. Karotte und Fenchel waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren. Angebratene Lammschulter aus dem Bräter nehmen, dafür das Gemüse reingeben und alles goldbraun anbraten.

3. Den Ofen vorheizen (180 °C, Ober-/Unterhitze). Tomatenmark, Oregano und geschälte Knoblauchzehen zur Lammschulter geben und mit Weißwein ablöschen. Die Lammschulter auf das Gemüse setzen und 400 ml Wasser angießen. Den Bräter abdecken und etwa 2,5 Stunden schmoren.

4. Die Bohnen putzen und in reichlich Salzwasser blanchieren. Abgießen und kalt abspülen. Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Zusammen mit den Bohnen und den Gnocchi in einer Pfanne mit Butter für rund 10 Minuten langsam braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die fertige Lammschulter aus der Sauce nehmen. Die Sauce mit dem Schmorgemüse durch ein Sieb passieren. Den Knochen aus der Lammschulter entfernen und das Fleisch wieder in die Sauce legen. Zitrone waschen und Schale raspeln. Mit etwas Olivenöl auf der Lammschulter verteilen, portionieren und mit den Bohnen und den Gnocchi servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 802 kcal
Kohlenhydrate: 45 g
Eiweiß: 59 g, Fett: 35 g

REWE.de DEIN MARKT
Online bestellen & liefern lassen: Auf REWE.de finden Sie ein großes Sortiment rund um Lebensmittel, Küche und Haushalt. Passende Bräter finden Sie hier: **REWE.de/bräter**

DER LIEBLINGS-WINTERBLATTSALAT

Zubereiten:
30 Min.

Für 4 Personen

1 Radicchio
4 REWE Beste Wahl Romana Salatherzen
2 Chicorée
140 g Hokkaidokürbis
2 rote Zwiebeln
12 Walnüsse, ganz
2 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer
1 EL REWE Bio Vielblütenhonig
3 EL REWE Feine Welt Rosa Italien Essig
3 Zweige Majoran
8 EL REWE Feine Welt Zitrone-Dill-Senfsauce
2 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft
250 g REWE Bio Räucherlachs Salmo salar

1. Den Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Den Hokkaido in Spalten schneiden und mit einem Sparschäler dünne Streifen herunterschälen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe, Kürbisstreifen und Walnüsse in einer Pfanne mit Öl leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig, Essig und gezupfte Majoranzweige zugeben.

2. Für das Dressing einfach die Senfsauce mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermischen. Den Salat mit dem Dressing vermengen und zusammen mit dem Kürbisgemüse anrichten. Den Räucherlachs darauf verteilen.

LAKTOSEFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 383 kcal
Kohlenhydrate: 21 g
Eiweiß: 19 g, Fett: 24 g

DER FRUCHTIGSTE WEIHNACHTS-PUNSCH

Zubereiten: 15 Min.
Kalt stellen: 2 Std.

Für 4 Gläser

24 cl Wodka
12 cl Feigenlikör
8 cl Zitronensaft
40 cl Apfelsaft
8 EL REWE Beste Wahl Brauner Roh-Rohrzucker
12 Scheiben Ingwer
12 Apfelspalten
2 Orangenscheiben

AUSSERDEM: **Eiswürfel**

Wodka, Feigenlikör, Zitronensaft, Apfelsaft, Rohrzucker und geschälten Ingwer kurz zusammen aufkochen. Dann für etwa 2 Stunden kalt stellen. In einem bauchigen Glas mit Eiswürfeln, Apfelspalten und je einer halben Orangenscheibe servieren und kalt genießen.

Nährwerte pro Glas:
Kalorien: 334 kcal
Kohlenhydrate: 66 g
Eiweiß: 1 g, Fett: 0 g

DRAUSSEN KALT, DRINNEN HEISS

Die Temperaturen fallen, draußen ist es ungemütlich. Ganz klar, der Winter steht vor der Tür. Und damit auch die Brühezeit – egal ob exotisch angehaucht, klassisch oder zum Frühstück.

Fotos: Oliver Schwarzwald, Propstyling: Patricia Darlison, Foodstyling: Torsten Schmidt, Text: Valerie Bachert

ROTE-BETE-BRÜHE

Zubereiten: 15 Min.
Kochen: 40 Min.

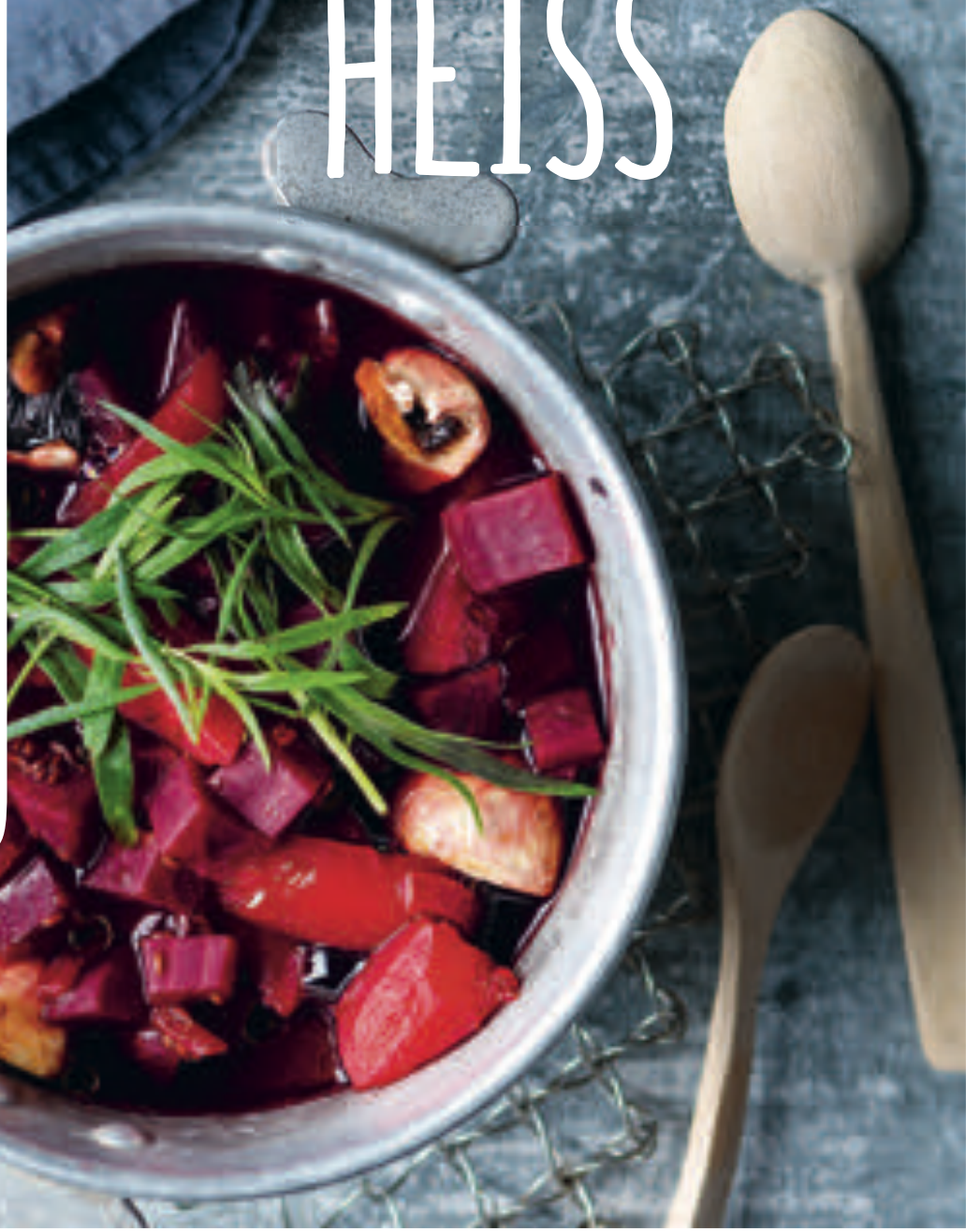
Für 4 Personen

4 Knollen Rote Bete
3 Zweige Estragon
2 Zwiebeln
6 Kartoffeln, festkochend
8 Champignons
2 Sternanis
8 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer

Die Rote Bete schälen, in Würfel schneiden und mit 1,5 Liter Wasser aufkochen. Estragon waschen, trocken schütteln und zupfen. Zwiebeln und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in Ringe, Kartoffeln in Spalten schneiden. Champignons vierteln. Dann alles zusammen mit dem Sternanis und den Wacholderbeeren in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und für etwa 40 Minuten köcheln lassen. Nach der Garzeit den Estragon als Topping über die angerichtete Brühe geben.

GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGAN VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 200 kcal
Kohlenhydrate: 39 g
Eiweiß: 7 g, Fett: 1 g



RINDERBRÜHE MIT POCHIERTEM EI

Zubereiten: 30 Min.
Kochen: 30 Min.

Für 4 Personen

1,3 l REWE Feine Welt Rinderfond
1 Möhre
1 Knollensellerie
½ Stange Porree
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
3 Zweige Oregano
2 Zweige Petersilie
Salz, Muskat
4 EL Essig
6 Eier
125 g Hartweizengrieß
15 g Butter

AUSSERDEM: **Handrührgerät**

1. Rinderfond und 200 ml Wasser in einen Topf geben. Möhre und Sellerie schälen. Karotte in Scheiben und Sellerie in Würfel schneiden. Porree putzen und in Ringe schneiden. Gemüse zum Rinderfond geben und aufkochen lassen. Nelken und Lorbeerblätter zugeben und alles für etwa 30 Minuten köcheln lassen. Oregano und Petersilie waschen, trocken schütteln und zupfen.

2. Für die pochierten Eier etwa 700 ml Wasser mit Salz und Rotweinessig aufkochen. Die Hitze reduzieren. Mit einem Schneebesen einen leichten Strudel im Topf erzeugen und vier Eier aus der Schale in das heiße Wasser gleiten lassen. Dann für etwa 5 Minuten pochieren.

3. Den Hartweizengrieß in 250 ml Wasser kochen. Mit Salz und Muskat würzen. Etwas abkühlen lassen. Dann mit einem Handrührgerät die übrigen Eier und Butter unterarbeiten. Mit 2 kleinen Löffeln die Nocken formen und in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten köcheln lassen.

4. Die Rinderbrühe mit dem Gemüse, den pochierten Eiern und Grießnocken anrichten. Die gezupften Kräuter als Topping auf die Brühe geben.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 317 kcal
Kohlenhydrate: 27 g
Eiweiß: 19 g, Fett: 13 g

FRÜHSTÜCKSBRÜHE

Zubereiten: 15 Min.
Kochen: 30 Min.

Für 4 Personen

1 Möhre
10 g Ingwer
1 rote Zwiebel
1 l REWE Feine Welt Gemüsefond
1 REWE Bio Zitrone
1 Lorbeerblatt
4 EL Haferflocken
Salz, Pfeffer

Möhre, Ingwer und Zwiebel schälen. Möhre und Ingwer in Scheiben und die Zwiebel in Ringe schneiden. Alles zusammen mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben und 30 Minuten köcheln lassen. Die Zitrone waschen, Schale abreiben. Lorbeerblatt und Zitronenschale zugeben. Zum Schluss die Haferflocken für etwa 3 Minuten mitköcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

LAKTOSEFREI VEGAN VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 71 kcal
Kohlenhydrate: 11 g
Eiweiß: 3 g, Fett: 1 g

PRODUKT-TIPP

SPICY-ASIA-BRÜHE

Zubereiten: 30 Min.

Für 4 Personen

1,5 l REWE Feine Welt Geflügelfond
1 Möhre
1 Zwiebel
1 Brokkoli, klein
12 g Shiitake, getrocknet
80 g Eier-Mie-Nudeln
1 Chili
4 Limetten, unbehandelt
Salz, Pfeffer
2 EL neutrales Öl
1 Entenbrust
4 Zweige Koriander

1. Geflügelfond in einen Topf geben. Möhre und Zwiebel schälen. Möhre in Würfel und die Zwiebel in Spalten schneiden. Beides in den Geflügelfond geben und aufkochen. Den Brokkoli in kleine Röschen schneiden. Mit den Shiitake-Pilzen und den Nudeln in den Fond geben. Anschließend für 20 Minuten köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit Chili und Limetten waschen. Beides fein schneiden. Kurz vor Garzeitende Chiliringe und die Limettenscheiben zugeben. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hautseite der Entenbrust kreuzweise einschneiden. Zuerst für ein paar Minuten auf der Fleischseite anbraten, dann auf der Hautseite so lange fertig braten, bis die Haut schön kross ist.

4. Koriander waschen, trocken schütteln und zupfen. Entenbrust in dünne Scheiben schneiden und mit dem Koriander auf der angerichteten Brühe verteilen.

LAKTOSEFREI

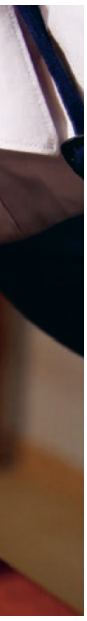
Nährwerte pro Person:
Kalorien: 501 kcal
Kohlenhydrate: 22 g
Eiweiß: 28 g, Fett: 32 g

Links: Die Filternetze zur Kaffeezubereitung werden von Hand gefertigt.
Unten: Das Aroma des frisch gebrühten Kaffees wird regelmäßig geprüft.

Die Kaffeepflückerinnen der Kooperative zeigen ihre frisch geernteten Kaffeekirschen.

PRODUKT-TIPP

FAIRTRADE®



KAFFEEZEIT: WENN EXKLUSIVER GENUSS AUF (FAIR)STAND TRIFFT

Ein Tag ohne Kaffee ist für viele von uns undenkbar. Auf der anderen Seite des Globus sichert er Existenzen. Ein Lebenselixier im doppelten Sinne.

Fotos: CLAC, Text: Jana Maiworm

Früh am Morgen: In zig deutschen Haushalten klingelt der Wecker. Ein neuer Tag ruft, der für die meisten fast schon rituell mit dem Gang zur Kaffeemaschine beginnt. Der Duft der frisch gemahlenen Bohnen weckt nicht nur die Lebensgeister, sondern auch die Vorfreude. Denn was gibt es Besseres, als die ersten, noch ruhigen Minuten des Tages ganz entspannt mit einer Tasse frisch gebrühtem Kaffee zu starten? Tatsächlich trinken wir hierzulande mit einem jährlichen Pro-Kopf-Konsum von 162 Litern sogar mehr Kaffee als Mineralwasser.

Auf der anderen Seite des Globus, in der Region Cusco in Peru, ist es noch stockfinstere Nacht. In wenigen Stunden beginnt auch für Kaffeebauer Pedro der Arbeitstag. Und obwohl ihn und uns mehr als 10.000 Kilometer Luftlinie trennen, schaffen wir durch unser Kaufverhalten eine Verbindung, die nicht nur den Inhalt unserer Tasse, sondern vor allem sein Leben maßgeblich beeinflusst.

Etwa 1500 Familien gehören zur Kooperative Valle De Incahuasi. Sie bauen den gleichnamigen Kaffee an, der exklusiv für REWE Feine Welt bundesweit verkauft wird. Ein Zusammenschluss, der dafür sorgt, dass Familien, wie die von Pedro, vom Kaffeeanbau leben können. Trotz des weltweit hohen Kaffeekonsums ist das nicht selbstverständlich. Der Kaffeeanbau wird sehr häufig von Kleinbauern betrieben. Gut zwei Drittel der weltweiten Ernte stammen von Produktionsstätten, die durchschnittlich nur drei Hektar groß sind. Das entspricht der Fläche von vier Fußballfeldern und ist viel zu klein, um diese im Alleingang zu bewirtschaften. Die Folge: Die Kaffeebauern bilden die kleinste Instanz einer langen Reise, die die Kaffeebohnen von der Plantage bis hin zum aufgebrühten Getränk in unseren Tassen zurücklegen.

Einmal im Jahr ist Haupterntezeit der roten Kaffeekirschen. Ohne Kooperativen wie Valle De Incahuasi endet damit für die Kaffeebauern der Einfluss auf ihren Erlös. Die meisten Plantagen

Oben: Die Qualität der Bohnen wird am besten durch Geschmacksproben überprüft.

Unten: Die getrockneten Kaffeebohnen werden am Machu Picchu in Säcke verpackt und weiter bis nach Lima transportiert.

entlang des Kaffeegürtels befinden sich fernab jeglicher Infrastruktur – Häfen sind weit entfernt, die Straßen schlecht oder gar nicht ausgebaut. Dementsprechend müssen die Kaffeebauern ihre Ernte an Zwischenhändler verkaufen und erhalten dafür nur einen niedrigen Preis, der die Finanzierung des Lebensunterhalts kaum möglich macht.

Ortswechsel: Deutsche Supermärkte bieten uns die Qual der Wahl. Mehrere hundert verschiedene Kaffeeartikel sind hierzulande gelistet. Espresso oder Café Crema? Fruchtig-mild oder kräftig-schokoladig? Fair gehandelt – ja oder nein? Letzteres geht weit über die Genussfrage des Konsumenten hinaus. Eine Schulausbildung für die Kinder der Kaffeebauern, das nötige Know-how über den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln, ein sicheres Arbeitsumfeld und die medizinische Versorgung – das und mehr können wir unterstützen, indem wir zu einem Kaffee mit Fairtrade-Siegel greifen.

Die Plantagen der Kooperative Valle De Incahuasi befinden sich in der Provinz La Convención nahe der Inkastadt Machu Picchu. Das Besondere: Der REWE Feine Welt Incahuasi Kaffee, der neben dem Fairtrade- auch ein Bio-Siegel trägt, wird auf einer Höhe von bis zu 2.200 Metern angebaut. Möglich wird das durch den im ewigen Eis liegenden Andengipfel Salkantay, der eine kontinuierliche Bewässerung des Kaffees gewährleistet. Je höher die Arabica-Bohnen wachsen, desto aromatischer sind sie. Eine weitere

Einzigartigkeit des REWE Feine Welt Incahuasi Kaffees ist seine Sortenreinheit: 100 Prozent des Kaffees stammen von dort, keine andere Bohne wird beigemischt. Die Leidenschaft und Sorgfalt, die die Kaffeebauern in den Anbau der Incahuasi-Bohnen stecken, schmeckt man tatsächlich mit jeder Tasse. Die Pflanzen werden biologisch kontrolliert angebaut, wobei auf Pestizide verzichtet wird. Nicht nur der Mensch, sondern auch die Natur des sensiblen Ökosystems der Anden profitiert durch diese nachhaltige Art des Anbaus. „Dank der Kooperative und Fairtrade erzielen wir Ergebnisse, mit denen ich nie gerechnet hätte“, sagt Wilber Almanza, ein Mitglied der Kooperative.

Die in sieben Gemeinden beheimateten Mitglieder der Kooperative leben hauptsächlich vom Kaffeeanbau, betreiben aber auch Viehzucht und bewirtschaften Felder mit Kartoffeln, Mais und Bohnen für den Eigenbedarf. Einer von ihnen ist Dante. Er ist einer der Ersten, dem durch die Kooperative eine Ausbildung als Agraringenieur ermöglicht wird. „Die biologische Landwirtschaft ist Teil der Problemlösung für die Kleinbauern“, sagt er. So gibt es mittlerweile 14 Schulen für Kinder unter 14 Jahren und drei weiterführende Schulen für Kinder unter 17 Jahren.

Nach der Ernte müssen die Kaffeekirschen rasch weiterverarbeitet werden – sonst beginnen sie zu schimmeln. Entpulpungsmaschinen befreien sie von der Kirschhaut, die Bohnen werden freigelegt. Das leicht süßliche Fruchtfleisch der Kaffeekirsche kann man übrigens auch essen. Die Kaffeebohnen werden anschließend gereinigt und dann in großen Tanks 24 bis 48 Stunden fermentiert. Nach einem weiteren Waschgang, um wirklich das letzte Fruchtfleisch zu entfernen, werden sie auf großen Trockenflächen ausgebreitet und genießen ein Bad in der Sonne. Zu diesem Zeitpunkt werden die Bohnen als Pergaminokaffee bezeichnet, denn die Bohnen sind von einer Art weißen Pergamenthaut umschlossen – dem Pergaminohäutchen. Dieses sorgt dafür, dass die Kaffeebohnen nach der Ernte noch bis zu zehn Jahre lagerbar sind, ohne viel Qualität einzubüßen.

Nun verlassen die Bohnen Incahuasi. Wenn Pedro den Pergaminokaffee zur nächsten Straße transportiert, ist er auf seinen Esel angewiesen. Zwar sind fast alle Standorte der Kooperative durch Schotterstraßen miteinander verbunden, jedoch sind drei der Dörfer nur über Waldpfade erreichbar. Von dort werden die Kaffeebohnen mit Kleintransportern in die nächstgrößere Stadt

Andahuaylas transportiert. Auch hier kein leichter Weg: unbefestigte Straßen, steile Bergpässe von bis zu 4.000 Metern Höhe – nichts für ungeübte Fahrer. In Andahuaylas, wo sich ein eigenes Zwischenlager befindet, wird der Kaffee in größere Lkws verfrachtet und nach Lima, die 800 Kilometer entfernte Hauptstadt Perus, gebracht.

Nachdem die Bohnen geschält, sortiert und für den Export kontrolliert wurden, treten sie im Hafen von Callao die Reise nach Deutschland an. Nach der Zwischenlagerung im Hamburger Hafen bekommen sie schlussendlich in einer Rösterei im Ruhrgebiet ihr besonderes Aroma: Die Espresso-Röstung überzeugt durch eine angenehme Säure gepaart mit sanfter Würze. Perfekt zu cremigem Milchschaum im Cappuccino oder als gelungener Abschluss nach einem guten Essen. Wunderbar cremig und ausgewogen schmeckt der Caffè Crema – ideal auch für Liebhaber des puren Kaffeegenusses.

In jeder Tasse REWE Feine Welt Incahuasi Kaffee steckt also viel mehr als die kleine Genuss-Auszeit, die den Morgen durch das besondere Kaffee-Aroma verschönert. Machen wir es doch mit unserer scheinbar unbedeutenden Entscheidung im Supermarkt möglich, dass das Leben vieler Menschen am anderen Ende der Welt ein kleines Stückchen besser wird.

REWE FEINE WELT

Produkte von **REWE Feine Welt** bieten Genuss für die besonderen kulinarischen Momente des Lebens. Ein breites Premium-Sortiment – stets durch saisonale Produkte ergänzt – umfasst einzigartige Köstlichkeiten und hochwertige Rezepturen für besondere Geschmackserlebnisse. Jeder Tag kann Momente vom Feinsten haben – dank **REWE Feine Welt**.

Rechts: Zur Überprüfung der Qualität werden die Kaffeebohnen in der Kooperative geröstet.

PLÄTZCHENKLASSIKER AUS OMAS ZEITEN

Noch leichter klappt's mit unserem Rezeptvideo: einfach auf **REWE.de/lebkuchen-video** anschauen und nachbacken.

Omas Plätzchen schmecken am besten? Vielleicht weil Ihre Oma früher die REWE Post gelesen hat. Die Vorgängerin des Magazins DEINE KÜCHE hatte auch damals schon die besten Plätzchenrezepte.

Fotos: Eike Klein-Luyten, Propstyling: Susanne Schanz, Foodstyling: Tobias Rauschenberger, Text: Svenja Kilzer

LEBKUCHEN

Zubereiten: 30 Min.
Warten: 12 Std.

Für 30 Stück

180 g weiche REWE Bio Süßrahmbutter
250 g Zucker
80 g flüssiger Honig
100 ml Wasser
1 TL Ingwer, gerieben
1 TL Kardamompulver
1 TL Zimt
1 TL Nelkenpulver
500 g REWE Beste Wahl Weizenmehl
1 TL Backpulver
200 g Puderzucker
8 EL Zitronensaft

AUSSERDEM: **Backpapier, Spritzbeutel**

1. Butter mit Zucker, Honig, Wasser und Gewürzen verrühren. Mehl und Backpulver mischen, hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Teig dünn ausrollen und ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 5 bis 10 Minuten backen. Lebkuchen abkühlen lassen.

3. Aus dem Puderzucker und Zitronensaft einen Guss anrühren. Guss in einen kleinen Spritzbeutel füllen und damit feine Muster auf die Lebkuchen spritzen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 173 kcal
Kohlenhydrate: 30 g
Eiweiß: 2 g, Fett: 5 g

PRODUKT-TIPP

ZUCKERBREZELN

Zubereiten: 60 Min.
Warten: 15 Min.

Für 25 Stück

1 Ei
200 g REWE Beste Wahl Weizenmehl
125 g REWE Bio Süßrahmbutter
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Hagelzucker

1. Ei trennen, Eiweiß kalt stellen. Eigelb mit Mehl, Butter, Vanillezucker und evtl. 2 EL Wasser verkneten.

2. Teig zu einer Rolle formen und daraus 1 bis 2 cm lange Stücke abtrennen. Die Kugeln zu dünnen Schlangen rollen und daraus kleine Brezeln formen.

3. Eiweiß halb steif schlagen, Brezeln damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

4. Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 106 kcal
Kohlenhydrate: 13 g
Eiweiß: 1 g, Fett: 6 g

FEINE MANDELRAUTEN

Zubereiten: 60 Min.
Warten: 75 Min.

Für 30 Stück

2 Eier
300 g Mehl
300 g Zucker
150 g REWE Beste Wahl Kalifornische Mandeln gemahlen
225 g Butter
1 EL Rum
10 Tropfen Mandelaroma
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Msp. Instant-Kaffee
200 g REWE Feine Welt Nord-Heidelbeere (Konfitüre)
1 EL Zitronensaft
200 g REWE Feine Welt Edelzartbitter-Schokolade
Mehl für die Arbeitsfläche

1. Eier trennen. Eigelbe mit den restlichen Zutaten, bis auf Konfitüre, Zitronensaft und Schokolade, zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen und Rauten ausschneiden. Rauten auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 8 bis 10 Minuten backen.

3. Die Konfitüre mit Zitronensaft vermischen und je zwei Rauten damit zusammenkleben. Schokolade schmelzen und Rauten damit überziehen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 222 kcal
Kohlenhydrate: 27 g
Eiweiß: 3 g, Fett: 12 g

Zimtsterne als Stars in unserem Rezeptvideo mit Schritt-für-Schritt-Anleitung finden Sie auf **REWE.de/zimtstern-video**

NUSS-PRINTEN

Zubereiten: 70 Min.
Warten: 10 Min.

Für 40 Stück

125 g Zuckerrübensirup
50 g Zucker
50 g REWE Bio Süßrahmbutter
2 EL Milch
50 g brauner Kandiszucker
1 Bio-Zitrone
½ gestrichener TL Anis
½ gestrichener TL Nelken
½ gestrichener TL Zimt
250 g REWE Beste Wahl Weizenmehl
3 gestrichene TL Backpulver
200 g Haselnüsse
200 g Puderzucker
25 g Kakaopulver
2 EL heißes Wasser
Mehl für die Arbeitsfläche

1. Sirup, Zucker, Butter und Milch unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen. Kandis hacken. Zitrone waschen, Schale abreiben. Kandis, Zitronenschale und Gewürze unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach unter die Zuckermasse heben.

3. Teig auf etwas Mehl ca. 5 mm dick ausrollen, in Rechtecke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nüsse halbieren, die Printen mit je 6 Nüssen belegen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

4. Puderzucker und Kakao mit heißem Wasser glatt rühren und Printen damit bestreichen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 182 kcal
Kohlenhydrate: 30 g
Eiweiß: 3 g, Fett: 6 g

ZIMTSTERNE

Zubereiten: 30 Min.
Warten: 20 Min.

Für 40 Stück

4 Eier
250 g feiner Zucker
300 g REWE Beste Wahl Kalifornische Mandeln gemahlen
1 TL Zimt
100 g Puderzucker
Mehl für die Arbeitsfläche

1. 3 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen. Mandeln und Zimt dazugeben und vermischen.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

3. 1 Ei trennen. Eiweiß steif schlagen und mit Puderzucker verrühren. Sterne damit bestreichen und bei 140 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten backen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 90 kcal
Kohlenhydrate: 10 g
Eiweiß: 3 g, Fett: 5 g

GUT ZU WISSEN!

Die REWE Post war das REWE Kundenmagazin der 50er-Jahre. Als „Illustrierte Zeitschrift für die Familie“ war sie vollgepackt mit Rezepten und Haushaltstipps, Rätseln, Geschichten und den Leserbriefen an Tante Reweline. Sie erschien alle zwei Wochen und konnte beim REWE Kaufmann für 10 Pfennig erworben werden. Mitte der 60er-Jahre wurde die REWE Post eingestellt. Für die Nachfolgezeitschrift – das DEINE KÜCHE Magazin – haben wir im Archiv gestöbert und die schönsten Plätzchenrezepte nachgebacken.

HUTZELBROT

Zubereiten: 40 Min.
Warten: 90 Min.

Für 12 Portionen

1¼ kg gemischte Trockenfrüchte
1 Tasse ja! Nusskernmischung
1 REWE Bio Zitrone
1 REWE Bio Orange
350 g REWE Beste Wahl Weizenmehl
1½ Päckchen Backpulver
250 g Zucker
150 g Semmelbrösel
2 Eier
1 EL Lebkuchengewürz
2 cl Rum
½ Tasse Kaffee schwarz
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
10 ganze Mandeln
Fett für die Form

1. Trockenobst und Nüsse klein schneiden. Zitrone und Orange waschen. Schale abreiben und Saft auspressen. Beides zur Obst-Nuss-Mischung geben.

2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und dazugeben. Den Zucker, Semmelbrösel, Eier, Lebkuchengewürz, Rum und Kaffee hinzufügen und alles verkneten.

3. Eine Kastenform (30 cm lang) fetten. Teig hineingeben und bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 1,5 Stunden backen, nach 45 Minuten mit Alufolie abdecken. Herausnehmen, abkühlen lassen.

4. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss vermischen und das Brot damit überziehen. Mit Mandeln verzieren.

Nährwerte pro Portion:
Kalorien: 308 kcal
Kohlenhydrate: 63 g
Eiweiß: 6 g, Fett: 4 g

SO EIN KÄSE!

1. MOZZARELLA Frischkäse ist die einzige Käsegruppe, die nicht reift. Dazu gehört auch der italienische Mozzarella. Ursprünglich aus Büffelmilch hergestellt (hier abgebildet), wird er heute oft auch aus Kuhmilch produziert. Die kleinen Säckchen machen gerade zu festlichen Anlässen einiges her: Schön angerichtet, sind sie ein wahrer Augenschmaus, lassen sich prima teilen und sind als Vorspeise köstlich.

2. HALBFESTER SCHNITTKÄSE Halbfeste Schnittkäse sind relativ weich, aber trotzdem schnittfest. Dazu gehören beispielsweise: Butterkäse (hier abgebildet), Esrom und Raclette-Käse; ebenso Tête de Moine, dessen feine Röschen sich besonders schön auf einer Käseplatte oder als Deko machen. So verschieden die einzelnen Käsesorten, so unterschiedlich ihr Geschmack: von mild über säuerlich bis würzig ist alles dabei. Echte Allrounder eben!

Einfacher geht's kaum: die Käseplatte nach dem Essen. Aber welche Sorten sollten dabei sein? Mit unserem kleinen Käse-Know-how fällt die Zusammenstellung einer Käseplatte ganz leicht. Und was man mit Käse noch Leckeres anfangen kann, finden Sie auf den folgenden zwei Seiten.

Fotos: Oliver Schwarzwald, Propstyling: Patricia Darlison, Foodstyling: Torsten Schmidt, Text: Marlene Wetzel

EIN BISSCHEN WÜRZE

Eine wunderbare Ergänzung zu jeder Käseplatte sind die Saucen von REWE Feine Welt. Wir empfehlen Feigen Senfsauce und Zwiebel Confit. Das sorgt für geschmackliche Abwechslung auf der Platte.

3. HARTKÄSE Mit einer Reifezeit von mindestens drei Monaten schmecken Hartkäse von allen Käsesorten am kräftigsten. Zudem sind sie am trockensten und längsten haltbar. Prominente Vertreter sind Parmesan, Emmentaler (hier abgebildet), Cheddar und Schweizer sowie Österreichischer Bergkäse. Gerade in der kalten Jahreszeit sind sie die perfekten Begleiter zu fruchtig-reifen Weinen, die ihnen genügend Körper entgegenzusetzen haben, und zu würzigem Craft Beer.

4. ROTSCHMIERKÄSE Rotschmierkäse sind Weichkäse mit intensivem Geruch und Geschmack und rötlicher Oberfläche. Bekanntester Rotschmierkäse: Limburger – ein rechteckiger und kompakter Stangenkäse, der noch immer nach einem jahrhundertealten Rezept gefertigt wird und besonders aromatisch ist. Auch Weinkäse (hier abgebildet) gehört zur Gruppe der Rotschmierkäse, ist aber vergleichsweise mild. Denn er wird zwar zu Wein gegessen, soll ihm aber nicht die Show stehlen.

5. WEICHKÄSE Alle Süßmilchkäse, die mehr als 67 % Wasser enthalten, sind sogenannte Weichkäse – umgangssprachlich nennen wir sie aber oft Schimmelkäse. Zu Recht: Weichkäse werden nämlich mit Schimmelpilzkulturen behandelt, die ihre Oberfläche – je nach zugesetztem Pilz – weiß oder rötlich-orange färben. Die prominentesten Weichkäse sind die beiden Franzosen Brie und Camembert. Im Vergleich zu Camembert ist Brie geschmeidiger, flacher und milder. Camembert wird umso cremiger, bräunlicher und aromatischer, desto reifer er ist.

6. SAUERMILCHKÄSE Legt man die Gerinnungsmethode als Unterscheidungsmerkmal von Käsesorten an, gibt es zwei Käse-Kategorien: Süßmilchkäse und Sauermilchkäse. Zu Letzterem zählen Harzer Roller (hier abgebildet) und Mainzer. Diese beiden entstehen, wenn Magermilch durch Milchsäurebakterien dickgelegt wird – Süßmilchkäsesorten hingegen werden mit Labenzymen hergestellt. Deshalb haben Sauermilchkäse einen geringen Fettanteil und einen sehr pikanten Geschmack.

7. EDELPILZKÄSE Das Besondere an Blauschimmelkäse wie Gorgonzola und Roquefort ist, dass schon die Milch mit speziellen Schimmelkulturen veredelt wird. Diese entwickeln sich dann im Inneren des Käses weiter. Deshalb haben Edelpilze im Gegensatz zu weißem und rötlichem Weichkäse auch keinen Schimmel an der Oberfläche. Dafür sind sie besonders pikant und kräftig.

8. SCHNITTKÄSE In die Gruppe der Käsesorten für die klassische Brotzeit gehören alle Sorten, die gleichzeitig fest und saftig-geschmeidig sind und sich gut in Scheiben schneiden lassen: Gouda, Edamer, Tilsiter (hier abgebildet) und viele mehr. Schnittkäse sind geschmacklich sehr vielfältig von mild bis kräftig, je nach Reifezeit – man denke nur an jungen, mittelalten und alten Gouda. Bei der Wahl von Brot und Käse sollte beachtet werden, dass das Brot den Käse unterstützt. Milderer Schnittkäse verträgt kräftiges Brot und umgekehrt.

NOCH MEHR KÄSE

ROTWEINSCHALOTTEN-HÜFTSTEAK-PFANNE

2 EL Rohrzucker in einem Topf karamellisieren. **8 Schalotten** schälen, vierteln und zugeben. Mit **200 ml Rotwein** ablöschen. **1 Lorbeerblatt** zugeben und alles etwa 30 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Garzeitende **1 TL Honig** und **einen Schuss roten Essig** zugeben. **120 g Hüftsteak** in Streifen schneiden und kurz anbraten. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Mit den Rotweinschalotten in die Pfännchen geben. **60 g REWE Feine Welt Gorgonzola D.O.P.** und **½ TL rote Pfefferbeeren** darüber verteilen und gratinieren. Alternativ können Sie statt Blauschimmel- auch Tiroler Bergkäse verwenden. Garantiert ebenso köstlich!

TOMATEN-TUNA-PFANNE

Bio-Zitrone waschen, in Scheiben schneiden und vierteln. **20 g Büffelmozzarella** zupfen. Zitrone, Mozzarella, **1 TL Kapern**, **2 getrocknete Tomaten** und **50 g REWE Feine Welt Weißer Thun im eigenen Saft** in ein Pfännchen geben und gratinieren.

REWE.de DEIN MARKT

Online bestellen und liefern lassen: Auf REWE.de finden Sie ein großes Sortiment rund um Lebensmittel, Küche und Haushalt. Das richtige Zubehör wie Käsehobel, Brettchen, Käseglocke etc. gibt es unter: **REWE.de/käsewelt**

10FACH °P
auf Käse in Selbstbedienung!*
So funktioniert's: Coupon zusammen mit Ihrer (mobilen) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen.
*Gültig bei Artikelabgaben in haushaltsüblichen Mengen ab einem Umsatz von 2 € in der angebotenen Kategorie, einmalig und nicht nachträglich einlösbar. Gilt in teilnehmenden REWE Märkten und beim Lieferservice; gilt nicht bei Versand per Paket und in Aral/REWE To Go Shops. Von der Bepunktung ausgenommen sind Pfand, Tchibo- und Eduscho-Artikel sowie Produkte selbstständiger Vertragspartner/Mieter und Konzessionsnehmer.
REWE
PAYBACK
22770000000000209825
Gültig bis 06.01.2019

FONDUE IM BROTLAIB

200 ml Weißwein, **250 ml Gemüsefond** und **1 TL Paprikapulver** in einen Topf geben. Zusammen mit **150 g geriebenem Appenzeller**, **140 g Emmentaler** und **120 g REWE Feine Welt Le Gruyère** erhitzen. Unter Rühren alles kurz aufkochen lassen. **2 TL Speisestärke** mit kaltem Waser anrühren und das Fondue damit abbinden.

8 kleine festkochende Kartoffeln mit Schale kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln kalt abspülen, dann in Scheiben schneiden. Je **2 Zweige Estragon und Rosmarin** waschen, trocken schütteln und hacken. Die **Hälfte des REWE Feine Welt Italiens Backkunst Ciabattas** würfeln. Kartoffelscheiben, Brotwürfel, Estragon, Rosmarin in **2 EL Pflanzenöl** goldbraun anbraten. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Je nach Belieben **4 bis 6 Feigen** waschen und vierteln. Den Deckel des Brotlaibs abschneiden und das Brot aushöhlen. Dann mit den Fingern innen andrücken. Das Fondue vorsichtig einfüllen. Brotwürfel, Kartoffelscheiben und Feigen darin tunken und schlemmen.

WIR LASSEN ES KRACHEN

GEPIMPTER PANETTONE

Zubereiten: 20 Min.
Kalt stellen: 2 Std.

Für 4 Personen

1 REWE Bio Zitrone
1 Vanilleschote
300 g REWE Beste Wahl Mascarpone
200 g REWE Beste Wahl Crème fraîche
1 EL Zucker
3 TL Zimt
2 Mangos
1 Panettone

1. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Mascarpone, Crème fraîche, Zitronensaft und -schale, Zucker, Vanillemark und Zimt verrühren.

2. Die Mangos schälen und in Scheiben schneiden. Panettone horizontal in vier gleich große Stücke teilen. Mangoscheiben und die Zimtcreme zwischen den Panettonescheiben schichtweise verteilen. Dann für etwa 2 Stunden kalt stellen.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 872 kcal
Kohlenhydrate: 61 g
Eiweiß: 9 g, Fett: 63 g

Der Nachtisch – für viele das heimliche Highlight eines jeden Weihnachtsfestes. Dieses Jahr kommen Ihre Gäste aus dem Staunen nicht mehr raus. Und das, obwohl Panettone und Co. superschnell gezaubert sind. Aber keine Sorge, das bleibt unser kleines Geheimnis.

Fotos: Oliver Schwarzwald, Propstyling: Patricia Darlison, Foodstyling: Torsten Schmidt, Text: Valerie Bachert

CRÈME BRÛLÉE MIT PORTWEINKIRSCHEN

Zubereiten:
30 Min.

Für 4 Personen

1 Zweig Rosmarin
200 g REWE Beste Wahl Kaiserkirschen (Glas)
2 EL Rohrzucker
100 ml Portwein
½ TL Kardamom, gemahlen
2 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
2 Sternanis
2 TL Speisestärke
4 REWE Feine Welt Crème Brûlée Milchdessert

AUSSERDEM: **Crème-Brûlée-Brenner**

1. Rosmarin waschen, trocken schütteln und hacken. Kirschen abgießen, Saft auffangen. Rohrzucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Kirschsaft und Portwein ablöschen. Die Kirschen, Kardamom, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zimtstange und Sternanis zugeben und alles kurz aufkochen lassen. Speisestärke in kaltem Wasser nach und nach anrühren und Kirschen damit abbinden.

2. Crème Brûlée mit beiliegendem Rohrzucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Zusammen mit den Portweinkirschen servieren.

GLUTENFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 304 kcal
Kohlenhydrate: 37 g
Eiweiß: 4 g, Fett: 13 g

CHOCOLATE-CHAI-CREME MIT GEWÜRZORANGEN

Zubereiten: 20 Min.
Kalt stellen: 3–4 Std.

Für 4 Personen

CHOCOLATE-CHAI-CREME:

150 ml Vollmilch
2 Beutel REWE Feine Welt Classic Chai
3 Blatt Gelatine
8 Schalen REWE Feine Welt Creme au Chocolat, Milchdessert
300 g REWE Feine Welt Shortbread Fingers

GEWÜRZORANGEN:

2 REWE Bio Orangen
2 EL Rohrzucker
100 ml Orangensaft
½ TL Kardamom, gemahlen
1 Zimtstange
1 Lorbeerblatt
2 Sternanis

1. Die Vollmilch aufkochen. Den Chai etwa 5 Minuten darin ziehen lassen, dann herausnehmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in der warmen Chaimilch auflösen und kalt stellen.

2. Die Schokocreme in eine Schüssel geben. Sobald die Chaimilch vollständig abgekühlt ist, dazugeben und verrühren. Shortbread grob bröckeln und schichtweise mit der Schokocreme in Gläser füllen. Für etwa 3 bis 4 Stunden kalt stellen.

3. Für die Gewürzorangen die Orangen waschen, die Schale abreiben, Restschale entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Dann Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen und mit Orangensaft ablöschen. Kardamon, Zimtstange, Lorbeerblatt, Sternanis und Orangenschale zugeben und köcheln lassen. Wenn ein Teil der Flüssigkeit reduziert ist, die Orangenscheiben zugeben und für ein paar Minuten ziehen lassen. Schokocreme und Orangen zusammen anrichten.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 414 kcal
Kohlenhydrate: 56 g
Eiweiß: 8 g, Fett: 17 g

PRODUKT-TIPP

TURBO-TIRAMISU

Zubereiten: 20 Min.
Kalt stellen: 3 Std.

Für 4 Personen

600 g Mascarpone
120 g Zucker
4 EL Amarettolikör
1 REWE Bio Zitrone
1 Biskuitboden
2 Espressi zum Tränken
80 g REWE Feine Welt Dunkle Kakao Creme

AUSSERDEM: **Auflaufform**

1. Mascarpone, Zucker und Amarettolikör verrühren. Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides zur Mascarpone-Creme geben.

2. Den Biskuitboden auf die Größe der Auflaufform zuschneiden und den Boden der Form damit auslegen. Mit einem Espresso gleichmäßig beträufeln. Dann einen Teil der Creme darauf verteilen. Den nächsten Boden zuschneiden, auf die Creme legen und wieder mit einem Espresso tränken. Dann die restliche Creme verteilen und das Tiramisu für etwa 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

3. Kurz vor dem Servieren die Schokolade raspeln und über dem Tiramisu verteilen.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 866 kcal
Kohlenhydrate: 75 g
Eiweiß: 10 g, Fett: 78 g

REWE.de DEIN MARKT

Online bestellen und liefern lassen: Auf REWE.de finden Sie ein großes Sortiment rund um Lebensmittel, Küche und Haushalt. Eine Auswahl an schönem Geschirr und festlicher Dekoration gibt es hier: **REWE.de/festmahl**

DER BESTE GRAVED LACHS

Früher wurde frischer Lachs mit Salz und Gewürzen eingebuddelt, um ihn länger haltbar zu machen. Heute beizen wir Lachs, weil es unschlagbar lecker schmeckt! Mit unseren Profi-Tipps wird ein Kinderspiel daraus.

Fotos: Eike Klein-Luyten, Propstyling: Susanne Schanz, Foodstyling: Tobias Rauschenberger, Text: Svenja Kilzer

REWE DEINE KÜCHE

Weihnachten wie in Bullerbü? Entdecken Sie weitere skandinavische Weihnachtsrezepte unter **REWE.de/skandinavische-weihnacht**

SELBST GEBEIZTER LACHS MIT ROTE BETE

Zubereiten: 25 Min.
Warten: 48 Std.

Für 10 Portionen

1,2 kg frisches Lachsfilet mit Haut
150 g REWE Feine Welt Rosa Kristallsalz
50 g Zucker
2 EL Kardamomkapseln
2 EL Fenchelsamen
1 EL REWE Beste Wahl Pfeffer schwarz ganz
1 großes Bund Dill
1 REWE Bio Limette
10 g frischer Ingwer
2 Knollen Rote Bete
1 TL Zimt
60 g REWE Beste Wahl Kapern

AUSSERDEM: **Frischhaltefolie**

PRODUKT-TIPP

1. Den Lachs auf ein Holzbrett legen und von den Gräten befreien.

2. Salz und Zucker in einer Schüssel miteinander vermischen. Kardamomkapseln, Fenchelsamen und Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Den Dill waschen, gut trocken schleudern, einen Teil für später zum Garnieren aufheben. Den Rest mit den Stielen fein schneiden. Die Limette waschen und die Schale abreiben. Den Ingwer fein reiben. Die Rote Bete schälen und ebenfalls reiben. Die Limettenzeste, die Rote Bete und den Ingwer mit Salz und Zucker vermischen. Die zerstoßenen Gewürze, den Zimt und den Dill dazugeben und alles miteinander vermischen.

3. Auf einem Backblech die Hälfte der Salzmischung verteilen. Den Lachs mit der Hautseite darauflegen und mit der restlichen Salzmischung bedecken. Mit Frischhaltefolie abdecken.

4. Ein Schneidebrett auf den Lachs legen und mit einer Metallschüssel oder Ähnlichem beschweren. Den Fisch nun für 48 Stunden in den Kühlschrank stellen – nach 24 Stunden einmal wenden.

5. Aus dem Kühlschrank herausnehmen. Mit einem Messer die restliche Salzmischung abkratzen und den Lachs trocken tupfen. In dünne Scheiben schneiden und mit frischem Dill und Kapern servieren.

GLUTENFREI LAKTOSEFREI

Nährwerte pro Portion:
Kalorien: 289 kcal
Kohlenhydrate: 9 g
Eiweiß: 25 g, Fett: 17 g

SCHRITT 1

SCHRITT 2

SCHRITT 3

SCHRITT 4

HÜTTEN-HITS FÜR DAHOAM

Is des a Gaudi! Mit traditioneller Alpenküche holen wir die Après-Ski-Stimmung einfach direkt ins heimische Esszimmer. Und jetzt alle! „Ja, das ist die pure …“

Fotos: Oliver Schwarzwald, Propstyling: Patricia Darlison, Foodstyling: Torsten Schmidt, Text: Valerie Bachert

… LUST AM SÜPPCHEN

Zubereiten:
1,5 Std.

Für 4 Personen

2 Zwiebeln
4 EL neutrales Öl
30 g Butter
2 TL Paprikapulver
2 Lorbeerblätter
1 Möhre
½ Stange Porree
500 g Kartoffeln, festkochend
Salz, Pfeffer
1 l REWE Feine Welt Rinderfond
250 g Wilhelm Brandenburg Hackfleisch gemischt
1 Ei
2 Zweige Oregano
2 EL REWE Beste Wahl Crème fraîche

1. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. 2 EL Öl und Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Paprikapulver und Lorbeerblätter zugeben und umrühren. Möhre schälen und in Würfel schneiden, eine halbe Stange Porree in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und grob würfeln.

2. Alles in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rinderfond und 200 ml Wasser auffüllen und etwa 1 Stunde langsam köcheln lassen.

3. Hackfleisch mit einem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Kugeln abdrehen. In einer Pfanne mit 2 EL Öl braten. Dann zur Suppe geben und mitköcheln lassen. Oregano waschen, trocken schütteln, grob hacken und zum Schluss mit Crème fraîche unterrühren.

GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 511 kcal
Kohlenhydrate: 33 g
Eiweiß: 21 g, Fett: 31 g

SIE LIEBT DEN KÄSE ...

Zubereiten:
30 Min.

Für 4 Personen

300 g REWE Altenburger Ziegenkäse
2 EL REWE Beste Wahl Weizenmehl, Type 405
1 Ei
30 g Kartoffelchips
30 g Sesam
400 ml neutrales Öl
6 EL Preiselbeeren

1. Ziegenkäse in Dreiecke schneiden. Weizenmehl und das Ei jeweils auf einen Teller geben. Das Ei mit einer Gabel aufschlagen. Kartoffelchips grob zerstoßen und mit dem Sesam mischen.

2. Die Käse-Ecken zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in der Sesam-Panade wälzen. Mit den Händen die Panade gut andrücken. Öl in einer Pfanne mit Rand erhitzen und die panierten Ziegenkäse-Ecken darin von beiden Seiten knusprig braten. Auf Küchenpapier entfetten und mit Preiselbeeren servieren.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 388 kcal
Kohlenhydrate: 5 g
Eiweiß: 19 g, Fett: 31 g

DER BRATEN RUFT

Zubereiten: 30 Min.
Garen: 2–3 Std.

Für 4 Personen

SCHWEINEKRUSTENBRATEN:

1,5 kg Schweinenacken
2 EL neutrales Öl
3 Zwiebeln
2 Möhren
2 TL Kümmel
1 Weißbier
½ Bund Petersilie

BIERSPITZKOHL:

1 rote Zwiebel
400 g Spitzkohl
30 g Butter
1 EL Zucker
2 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer, Muskat
200 ml Weißbier

KARTOFFELRÖSTI:

400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1 Eigelb
1 EL Öl

1. Den Ofen vorheizen (170 °C, Ober-/Unterhitze). Schweinenacken in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten und auf ein Backblech setzen. Zwiebeln und Möhren waschen, halbieren und in der gleichen Pfanne anbraten. Dann zu dem Schweinenacken mit auf das Blech geben. Etwas Wasser angießen, 2 TL Kümmel darüberstreuen und im Ofen für etwa 2 bis 3 Stunden garen. Zwischendurch mit Weißbier übergießen.

2. Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Spitzkohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer passenden Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen. Spitzkohl zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spitzkohl langsam zusammenfallen lassen. Weißbier zugeben und einkochen lassen.

3. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und grob reiben. Kurz stehen lassen, bis sich das Wasser abgesetzt hat. Dann mit den Händen gut ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ein Eigelb zugeben. Noch mal mit den Händen leicht durchmengen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Nun mit der Hand kleine Kartoffelhäufchen in die Pfanne setzen und flach drücken. Die Rösti von beiden Seiten etwa 5 bis 7 Minuten langsam goldbraun braten.

4. Zuletzt Schweinekrustenbraten, Bierspitzkohl und Kartoffelrösti zusammen anrichten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, hacken und über den Braten geben.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 671 kcal
Kohlenhydrate: 71 g
Eiweiß: 27 g, Fett: 24 g

EIN KLOSS, DER DEINEN NAMEN TRÄGT ...

Zubereiten:
50 Min.

Für 4 Personen

2 Zweige Petersilie
200 g helles Brot (vom Vortag)
200 ml Vollmilch
Salz, Pfeffer, Muskat
60 g REWE Feine Welt Tiroler Bergkäse
3 Eier
2 EL neutrales Öl
50 g Butter
2 Zwiebeln
2 rote Zwiebeln
2 EL Zucker
1 Schuss Rotweinessig
100 ml REWE Feine Welt Gemüsefond

1. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Brot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Vollmilch aufkochen und über die Brotwürfel gießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Bergkäse hineinbröckeln. Dann Eier und Petersillie zugeben und mit den Händen vorsichtig unterarbeiten. Nochmals für ein paar Minuten ziehen lassen.

2. Den Backofen vorheizen (170 °C, Ober-/Unterhitze). In einer Pfanne Öl und 30 g Butter erhitzen. Mit einem Löffel kleine Knödelnocken abstechen und von allen Seiten goldbraun braten. Dann für etwa 10 Minuten in den Backofen schieben.

3. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Zwiebeln hineingeben. Mit Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsefond auffüllen. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss 20 g Butter unterschwenken. Kaspressknödel und Schmorzwiebeln zusammen anrichten.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 540 kcal
Kohlenhydrate: 59 g
Eiweiß: 21 g, Fett: 23 g

SCHATZI, SCHENK MIR 'NEN STRUDEL ...

Zubereiten: 25 Min.
Backen: 30 Min.

Für 4 Personen

1 Zitrone
400 g Äpfel
150 g Rosinen
2 TL Zimt
50 g Butter
120 g Strudelteig
1 Ei
Puderzucker zum Streuen
480 ml REWE Feine Welt Pistazieneiscreme

1. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Dann zusammen mit den Rosinen in eine Schüssel geben. Zimt und Zitronensaft zugeben und alles gut vermengen.

2. Butter in einem Topf auflösen. Ein Blatt Strudelteig auf ein Küchentuch legen und mit der Butter bepinseln. Dann das nächste Blatt drauflegen und den Vorgang wiederholen, bis 3 Blätter übereinander liegen. Dann die Äpfel und Rosinen auf dem Strudel verteilen und mithilfe des Küchentuchs zu einer festen Strudelrolle einrollen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen.

3. Den Ofen vorheizen (180 °C, Ober-/Unterhitze). Das Ei aufschlagen, mit etwas Wasser vermengen und den Strudel damit einpinseln. Den Strudel etwa 30 Minuten backen. Sollte der Strudel zu dunkel werden, die Hitze reduzieren und mit Backpapier abdecken.

4. Strudel auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit dem Puderzucker bestreuen und mit Pistazieneiscreme servieren.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 647 kcal
Kohlenhydrate: 75 g
Eiweiß: 9 g, Fett: 33 g

PRODUKT-TIPP

EDLE NUSS IM STACHELKLEID

Der süßliche Duft frisch gerösteter Maronen gehört zum Weihnachtsmarkt wie der Schnee zum Winter. Für uns definitiv der VIP der Saison.

Fotos: Oliver Schwarzwald, Propstyling: Patricia Darlison, Foodstyling: Torsten Schmidt, Text: Valerie Bachert

FRISCH AUFGETISCHT

Die Maronensaison startet ab September und reicht bis in den November. Dann platzen die lederartigen, stacheligen Hüllen auf, und die Früchte fallen auf den Boden. Wer über die Saison hinaus Maronen naschen will, sollte sie trocknen, da sie sonst schnell ranzig werden. Etwas länger haltbar sind Dauermaronen. Sie gleichen optisch normalen Maronen, bleiben jedoch länger am Baum und müssen von Hand gepflückt werden.

KASTANIEN-DSCHUNGEL

Maronen und Esskastanien werden oftmals synonym verwendet, doch es besteht ein Unterschied: Maronen sind weitergezüchtete Sorten der ursprünglichen Edelkastanie. Sie sind größer, lassen sich leichter schälen und haben einen intensiveren Geschmack. Achtung beim Selbersammeln: Rosskastanien, die im Herbst allerorts gern von Kindern verbastelt werden, sind nicht zum Verzehr geeignet.

OHNE MITBEWOHNER

Maronen können, vor allem wenn sie selbst gesammelt werden, Würmer enthalten. Das ist aber nicht schlimm. Ein einfacher Trick hilft: Nach dem Sammeln die Maronen schälen und sofort in einer Wanne mit kaltem Wasser einweichen. Denn die verwurmten Exemplare schwimmen obenauf und müssen nur abgeschöpft werden.

VON DEFTIG BIS SÜSS

Maronen sind die kleine Multitalente. Geröstet, gebraten, püriert – probieren Sie es einfach aus. Wollen Sie sich zum Beispiel Weihnachtsmarkt-Flair nach Hause holen? Ganz einfach: Die Schale kreuzweise einritzen und die Maronen im Backofen rund 10 Minuten bei 200 °C rösten. Dann vom Blech nehmen, die Schale und Samenhaut entfernen und genießen. Alternativ eignen sich Maronen auch als Beilage oder als Füllung von Ente oder Martinsgans. Auch als Süßspeise ist die Marone beliebt, zum Beispiel Maronencreme oder Marrons glacés (kandierte Maronen). Eilige Köche können übrigens auch auf geschälte und vorgegarte Maronen zurückgreifen.

MARONENNESTER

Zubereiten:
30 Min.

Für 4 Personen

1 rote Zwiebel
2 EL neutrales Öl
1 Fenchel, klein
2 Knoblauchzehen
10 Kirschtomaten
80 g Maronen, vorgegart
Salz, Pfeffer
500 g REWE Feine Welt Elsässer Nester
50 g REWE Feine Welt Parmigiano Reggiano, Parmesan
4 Salbeiblätter
8 Scheiben REWE Feine Welt Crudo, Rohschinken
8 EL REWE Feine Welt Toscana IGP Olivenöl

1. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Fenchel waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Dann zu den Zwiebeln geben und für etwa 5 bis 7 Minuten mitgaren.

2. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Kirschtomaten und Maronen halbieren. Zu den Zwiebeln und dem Fenchel in die Pfanne geben. Durchschwenken und für ein paar Minuten leicht braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Elsässer Nester in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben. Salbeiblätter waschen, trocken schütteln und hacken. Die Nudeln nach der Garzeit abgießen und in die Pfanne zu dem Gemüse geben. Gut durchschwenken und auf vier Tellern anrichten. Parmesan, Salbei, Schinken und Olivenöl als Topping obendrauf geben.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 1077 kcal
Kohlenhydrate: 105 g
Eiweiß: 46 g, Fett: 49 g

MARONENBUTTER

Zubereiten:
20–30 Min.

Für 300 g Maronenbutter

1 Zweig Rosmarin
2 EL Rohrzucker
80 g Maronen, vorgekocht
1 Schuss Dessertwein, z. B. Madeira
100 ml Rotwein
180 g Meersalzbutter

AUSSERDEM: **Pürierstab, Gläser**

1. Rosmarin waschen, trocken schütteln und hacken. Rohrzucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Maronen grob hacken und zugeben. Mit Dessert- und Rotwein ablöschen. Rosmarin zugeben und alles ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit gut einreduziert ist. Alles kurz abkühlen lassen.

2. Mit einem Pürierstab die Meersalzbutter unter die Maronen mixen. Abschmecken und eventuell nachwürzen. Butter in Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Schnellstmöglich verbrauchen.

GLUTENFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro 50 g:
Kalorien: 289 kcal
Kohlenhydrate: 11 g
Eiweiß: 1 g, Fett: 25 g

DAS WEIHNACHTSMENÜ VON ANNA UND MARCEL

Ob dieses Jahr Schnee an Weihnachten fällt? Für Lenn und seine kleine Schwester Liv wäre es eine tolle Weihnachtsüberraschung. Meckbach, die Heimat von Lenn, Liv und ihren Eltern Anna und Marcel in Nordhessen, bietet die perfekte Kulisse für ein Winter-Wunderland: sanfte Hügel zum Schlittenfahren, Wälder, die zum Spazieren einladen, und hübsche Häuser mit Fachwerk. Mittendrin steht auch das Haus von Anna und Marcel, mit viel Liebe und Arbeit haben sie es renoviert. Besonders stolz sind beide auf die Küche mit der ehemaligen Werkbank, die sie zu einer Küchenzeile mit Herd umfunktioniert haben.

Fotos: Oliver Eltinger, Andreas Hirsch, Propstyling: Anne Lippert,
Text: Svenja Kilzer

An diesem Herd haben die zwei schon oft zusammen gekocht und viele neue Rezepte ausprobiert. Seit Lenn und Liv da sind, muss es allerdings auch häufiger etwas schneller gehen. Und so gilt für das Weihnachtsessen mit der Familie: morgens schon möglichst viel vorbereiten, damit abends alles schnell auf dem Tisch steht, wenn die Gäste kommen. Dafür greifen sie an Weihnachten auf bewährte Rezepte zurück. Die Maronen-Cremesuppe, das Schweinefilet im Blätterteig und besonders die Schokoküchlein haben geschmacklich auch Schwiegereltern & Co. überzeugt. Und hier sitzt in der Vorbereitung jeder Handgriff – egal ob Anna oder Marcel das Zepter in der Küche übernimmt.

MARONEN-CREMESUPPE

Zubereiten: 10 Min.
Warten: 10 Min.

Für 6 Personen

2 kleine Zwiebeln
1 EL Öl
400 g Maronen
1 Kartoffel, mehligkochend
200 ml pflanzlicher Sahneersatz
400 ml REWE Feine Welt Gemüsefond
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Honig

1. Zwiebeln schälen und würfeln. Öl erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Maronen klein schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Maronen und Kartoffel in die Pfanne geben und kurz mitbraten.

2. Sahneersatz und Gemüsefond in den Topf gießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffelstücke weich sind.

3. Alles pürieren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

GLUTENFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 309 kcal
Kohlenhydrate: 40 g
Eiweiß: 3 g, Fett: 16 g

LESER-KÖCHE GESUCHT!

Sie möchten den Lesern des DEINE KÜCHE Magazins auch Ihre Küche und Ihre Lieblingsrezepte zeigen? Dann bewerben Sie sich bei uns! Weitere Infos finden Sie auf **REWE.de/leserköche**

SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG MIT ERBSENPÜREE UND SÜSSKARTOFFELCHIPS

PERFEKT ANGERICHTET VON ANNA & MARCEL

Zubereiten: 30 Min.
Warten: 50 Min.

Für 6 Personen

1 große Kartoffel
2 Süßkartoffeln
4 EL Öl
1–2 TL grobes Salz
3 Schweinefilets (à 500 g)
1 EL Senf
Pfeffer
300 g Bacon
3 Packungen REWE Beste Wahl Blätterteig
300 g REWE Beste Wahl Pesto rosso
1 Dose (280 g) Erbsen
100 ml Milch
20 g Butter

1. Kartoffel in Wasser gar kochen, abkühlen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

2. Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit 2 EL Öl mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Mit grobem Salz bestreuen. Ca. 20 Minuten backen.

3. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Herausnehmen, kurz ruhen lassen. Mit Senf einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bacon umwickeln.

4. Blätterteig ausrollen, mit Pesto bestreichen. Filets damit einschlagen. Mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Filets bei 180 °C ca. 20 bis 25 Minuten backen.

5. Erbsen abgießen. Kartoffel schälen, grob würfeln. Erbsen und Kartoffel in der Milch erwärmen. Butter dazugeben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Filets in Scheiben schneiden und mit den Süßkartoffelchips und dem Erbsenpüree servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 1412 kcal
Kohlenhydrate: 58 g
Eiweiß: 78 g, Fett: 98 g

WARME SCHOKOKÜCHLEIN

Zubereiten: 18 Min.
Warten: 12 Std. 12 Min.

Für 6 Personen

4 Eier
80 g Zucker
100 g dunkle Kuvertüre
120 g REWE Bio Süßrahmbutter
80 g REWE Beste Wahl Weizenmehl
REWE Beste Wahl Vanilleeis

1. 2 Eier trennen. 2 Eier und 2 Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen.

2. Kuvertüre mit 100 g Butter unter Rühren schmelzen. Langsam zum Eier-Zucker-Gemisch geben und unterziehen.

3. Mehl gesiebt unterheben. Förmchen mit der restlichen Butter einfetten. Die Masse hineinfüllen und für mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

4. Gefrorene Masse 12 Minuten bei 180 °C Umluft backen.

5. Die fertigen Küchlein nach Belieben mit Vanilleeis servieren.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 345 kcal
Kohlenhydrate: 36 g
Eiweiß: 6 g, Fett: 20 g

Wir stellen den Geschmack auf den Kopf. Statt eines herzhaften Salats wird die Avocado zur süßen Sünde und die Schokolade das i-Tüpfelchen beim Schweinefilet. Dringend probieren!

Fotos: Oliver Schwarzwald, Propstyling: Patricia Darlison, Foodstyling: Torsten Schmidt, Text: Valerie Bachert

SCHWEINEFILET IN SCHOKOSAUCE

Zubereiten:
30 Min.

Für 4 Personen

500 g Schweinefilet, küchenfertig
2 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer
50 g Butter
2 Chilischoten, klein
1 Stange Zitronengras
20 g Ingwer
50 g Schokolade
3 Zweige Koriander

1. Den Ofen vorheizen (170 °C, Ober-/Unterhitze). Schweinefilet in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für etwa 5 Minuten in den Backofen schieben. Aus der Pfanne nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

2. In der gleichen Pfanne Butter erhitzen. Chilischoten und Zitronengras waschen und längs halbieren, den Ingwer in dünne Scheibchen schneiden und alles in die Pfanne geben. Schweinefilet zugeben und etwa 4 bis 6 Minuten nachbraten. Die Schokolade grob hacken und mit in die Pfanne geben. Schmelzen lassen und danach das Fleisch mit allen Zutaten in der Pfanne garen. Währenddessen immer wieder löffelweise Sauce darübergießen. Kurz vor dem Anrichten das Zitronengras entfernen, den Koriander hacken und zum Fleisch geben.

Rezept-Tipp: Als Beilage passen gebratener Pak Choi, Reis oder Süßkartoffeln. Entweder als Püree oder gebraten in Scheiben.

GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 566 kcal, Kohlenhydrate: 13 g
Eiweiß: 57 g, Fett: 31 g

VIVA EL ROLLENTAUSCH: SÜSS & HERZHAFT

AVOCADO-EIS MIT NUSS-KROKANT

Zubereiten: 20 Min.
Kalt stellen: 4 Std.

Für 4 Personen

2 REWE Feine Welt Avocados
1 Limette
1 TL Honig
1 EL Zucker
1 EL Crème fraîche
60 g Schokolade
80 g Rohrzucker
1 TL Butter
80 g REWE Beste Wahl Edel-Nuss-Mix

AUSSERDEM: **Pürierstab**

1. Die Avocados halbieren und vorsichtig Kerne entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und in eine Schüssel geben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Honig, Zucker, Limettensaft und Crème fraîche zugeben und alles mit einem Pürierstab pürieren. Schokolade grob hacken und unter die Avocadomasse rühren.

2. Die Avocadomasse in einen flachen Behälter geben und für etwa 4 Stunden in den Froster stellen. Zwischendurch immer wieder durchrühren, damit die Masse nicht zu einem Block gefriert.

3. Für den Nuss-Krokant den Rohrzucker und die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Nüsse grob hacken und hineingeben. Kurz aufschäumen lassen und die heiße Nussmasse auf Backpapier geben. Ein zweites Blatt Backpapier obendrauf legen und die Nussmasse mit einem Nudelholz glatt walzen. Abkühlen lassen und grob mit den Händen zerbrechen. Nach der Kühlzeit das Avocadoeis mit dem Nuss-Krokant anrichten.

GLUTENFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 552 kcal
Kohlenhydrate: 46 g
Eiweiß: 7 g, Fett: 36 g

PRODUKT-TIPP

EIN TEIG – DREI PLÄTZCHEN

1.

2.

10FACH °P

auf Kakao!*

So funktioniert's: Coupon zusammen mit Ihrer (mobilen) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen.

*Gültig bei Artikelabgaben in haushaltsüblichen Mengen ab einem Umsatz von 2 € in der angebotenen Kategorie, einmalig und nicht nachträglich einlösbar. Gilt in teilnehmenden REWE Märkten und beim Lieferservice; gilt nicht bei Versand per Paket und in Aral/REWE To Go Shops. Von der Bepunktung ausgenommen sind Pfand, Tchibo- und Eduscho-Artikel sowie Produkte selbstständiger Vertragspartner/Mieter und Konzessionsnehmer.

REWE

°PAYBACK

22770000000000209826

Gültig bis 06.01.2019

REWE DEINE KÜCHE

Von Plätzchen können Sie einfach nicht genug bekommen? Weitere Plätzchen-Rezepte finden Sie unter **REWE.de/plätzchen**

Hand aufs Herz: Auch in der Weihnachtsbäckerei muss es manchmal schnell gehen. Und das klappt mit unseren drei Plätzchenrezepten, für die Sie nur einen Teig kneten müssen.

Fotos: Eike Klein-Luyten, Propstyling: Susanne Schanz, Foodstyling: Tobias Rauschenberger, Text: Svenja Kilzer

DIE DREI SCHNELLSTEN PLÄTZCHEN

Zeit insgesamt: 2 Std.
Backen: 45 Min.

Für 40 Stück

MÜRBETEIG:

500 g Mehl
160 g Puderzucker
250 g REWE Bio Süßrahmbutter
2 Päckchen Vanillezucker
2 TL Natron
2 Eier

AUSSERDEM: **Mehl, Klarsichtfolie, Backpapier**

SCHOKO-DOPPELDECKER:

50 g Kakaopulver
100 g weiße Schokolade-Kuvertüre
100 g Erdnussbutter
2 EL Puderzucker

TANNENBÄUMCHEN:

200 g + 1 EL Puderzucker
6 EL Zitronensaft
grüne Lebensmittelfarbe

CRANBERRY-SCHNECKEN:

150 g ja! Cranberries getrocknet
75 g Haselnüsse
1 Bio-Orange

MÜRBETEIG:

Alle Zutaten verkneten. Teig in drei Teile aufteilen, einen davon mit Kakaopulver vermischen. Teige einzeln in Folie wickeln und für ca. 30 Minuten kalt stellen.

1. SCHOKO-DOPPELDECKER:

1. Kakaoteig auf bemehlter Fläche ca. 5 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Kreise auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen.

2. Kuvertüre und Erdnussbutter über einem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Spritzbeutel füllen, abkühlen lassen.

3. Die Creme auf die Hälfte der Plätzchen geben, dann andere Hälfte daraufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 155 kcal
Kohlenhydrate: 16 g
Eiweiß: 2 g, Fett: 30 g

2. TANNENBÄUMCHEN:

1. Ein helles Teigdrittel auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick ausrollen. Unterschiedlich große Sterne ausstechen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) 10 bis 15 Minuten backen.

2. Puderzucker, Zitronensaft und Farbe verrühren. Die Plätzchen mit der Glasur bestreichen und zu Bäumchen stapeln. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 139 kcal
Kohlenhydrate: 18 g
Eiweiß: 1 g, Fett: 7 g

3. CRANBERRY-SCHNECKEN:

1. Cranberries und Haselnüsse sehr fein hacken. Orange waschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Alles zu einer streichfähigen Masse verrühren.

2. Ein helles Teigdrittel rechteckig auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick ausrollen. Cranberry-Mix auf dem Teig verstreichen, aufrollen. Die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) für 10 bis 15 Minuten backen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 134 kcal
Kohlenhydrate: 14 g
Eiweiß: 1 g, Fett: 8 g

UNSERE GLÜCKS-EXPERTEN

Text: Valerie Bachert, Fotos: Sven Döring

Es gibt viele Dinge, die uns kurzfristig glücklich machen. Egal wie alt wir sind. Schokokuchen zum Beispiel! Oder ein Tag an der frischen Luft. Aber wie funktioniert Glück auf Dauer? Indem man es mit anderen teilt. Und genau darum geht es bei der Initiative „Stück zum Glück", um die sich bei REWE in Bayreuth Tobias Kurbjuhn (30), Marion Renger (50) und Michael Heinisch (51) kümmern. Das Projekt setzt sich dafür ein, dass es bald viel mehr inklusive Spielplätze gibt. Denn, und das wissen wir doch alle noch: Nichts macht glücklicher, als gemeinsam draußen zu spielen, zu lachen – und neue Freunde zu finden.

Spielspaß ohne Ende: rutschen, balancieren, schaukeln und klettern. Auf dem Spielplatz können Kinder ausgelassen sein, selbstständig und aktiv herumtollen. Auch die ersten zarten Freundschaftsbande entstehen hier. Doch oftmals fehlt es an inklusiven Angeboten. Nur ein Bruchteil aller Spielplätze deutschlandweit ist inklusiv. „Das kann einen nachdenklich machen. Schließlich erinnert man sich immer gern an die Zeit, die man selbst auf dem Spielplatz verbracht hat", so Tobias Kurbjuhn.

Auf inklusiven Spielplätzen können sich Kinder mit und ohne Behinderung begegnen und miteinander spielen. Damit genau das künftig mehr Regel als Ausnahme wird, haben REWE, Procter & Gamble und die Aktion Mensch das Projekt „Stück zum Glück" ins Leben gerufen. In den nächsten drei Jahren sollen unter diesem Namen neue inklusive Spielplätze entstehen, aber auch bereits bestehende Anlagen inklusiv aus- und umgebaut werden. „In Bayreuth konnten wir bereits einen Spielplatz mit einem inklusiven Spielgerät ausstatten", sagt Marion Renger stolz. Möglich wird dies durch die Mithilfe aller REWE Kunden. Denn pro gekauftem Produkt von Procter & Gamble im REWE Markt geht 1 Cent an das Projekt, bis zum Erreichen der Spendensumme von 1.000.000 Euro. In Aktionswochen werden die Spenden pro gekauftem P&G-Produkt verdoppelt.

Für die Kaufleute ist soziales Engagement selbstverständlich, denn Qualität heißt für sie, auch ökologisch und sozial zu handeln. Dieser Grundsatz ist fest in der DNA der REWE Group verwurzelt. „Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung zu übernehmen gewinnt immer mehr an Bedeutung", so Tobias Kurbjuhn „Es ist eine Einstellung, die man leben sollte. Wir wollen mit gutem Beispiel vorangehen." In Kooperation mit großen Partnern kann dann der Fokus gezielt auf bestimmte Themen gelenkt werden. „Durch diese Verbindungen ist es möglich, auch unsere Kunden auf Probleme aufmerksam zu machen, um Gutes zu tun. Ganz nach dem Motto: Gemeinsam sind wir stark", so Marion Renger.

Auch in der diesjährigen Weihnachtszeit steht bei REWE die nachhaltige Unterstützung sozialer Projekte im Vordergrund: Pro 30 € Einkaufswert erhalten die Kunden eins von acht Kartenspielen GRATIS* (Monopoly, Pictionary Pocket, Uno Pocket, Phase 10 Pocket, Scrabble Pocket, Das Spiel des Lebens, Wer ist es? und Twister) und unterstützen damit gemeinsam mit uns Kinder- und Jugendprojekte der Aktion Mensch. Das kann sich sehen lassen! Das finden auch die Glücks-Experten: „So kann jeder einen Teil dazu beitragen, die Welt ein bisschen besser zu machen", freut sich Michael Heinisch. Wir freuen uns mit und sagen Danke für so viel Engagement.

KINDERN EIN LÄCHELN SCHENKEN

Und wenn es draußen stürmt und schneit? Statt Spielplatz-Action stehen in der kalten Jahreszeit Brett- und Kartenspiele zur Unterhaltung der Kleinsten bereit. Unter den vielen Spielen, die es gibt, hat wohl jeder seinen eigenen Liebling. Aber kennen Sie schon Monopoly als Kartenspiel? Oder das Spiel des Lebens? Im Zeitraum vom 19.11. bis 15.12.18 erhalten Sie für jeden Weihnachtseinkauf pro 30 Euro Einkaufswert ein Kartenspiel GRATIS* dazu. Und weil wir zu Weihnachten Glück teilen möchten, spenden wir je ausgegebenem Kartenspiel 2 Cent an Kinder- und Jugendprojekte der Aktion Mensch.

* Bis zum 15.12.2018, aber nur solange der Vorrat reicht. Unter 30 € Einkaufswert für 1,99 €. In allen teilnehmenden Märkten sowie bei Online-Bestellung beim REWE Lieferservice (hier werden jeder Bestellung unabhängig von der Höhe der Bestellung zwei Spiele beigelegt) und REWE Abholservice.

DAS NÄCHSTE

DEINE KÜCHE MAGAZIN LIEGT AB DEM 14. JANUAR 2019

FÜR SIE GRATIS

IN IHREM REWE MARKT.

IM NÄCHSTEN HEFT:

LOW-CARB-GERICHTE ZUM WOHLFÜHLEN

EIN GEBURTSTAGSPARTY-BUFFET FÜR DIE KLEINSTEN – ABER OHNE ZU VIEL ZUCKER!

HYGGELIGE CLEAN-BAKING-REZEPTE FÜR KALTE TAGE

Fotograf (Titel)
Eike Klein-Luyten
Foodstyling (Titel)
Tobias Rauschenberger
Propstyling (Titel)
Susanne Schanz

HERAUSGEBER (V. i. S. d. P.) REWE Markt GmbH, Domstraße 20, 50668 Köln, Tel. +49 (0)221/177 397 77, kundenmanagement@rewe.de, www.rewe.de **Gesamtverantwortung** Dr. Johannes Steegmann **Projektverantwortung** Markus Heuchemer **Projektleitung** Svenja Kilzer **REALISATION UND PRODUKTION** loved GmbH, Vorsetzen 32, 20459 Hamburg/REWE Markt GmbH **Chefredaktion** Sabine Cole **Chefin vom Dienst** Valerie Bachert **Redaktion** Nadine Kaminski, Svenja Kilzer, Marlene Wetzel **Creative Direction** Mieke Haase **Art Direction** Dennis Jozef Chroscinski, Jonas Götz, Marie-Therese Humer (Ltg.), **Geschäftsführung** Michael Jacobs, Peter Matz **Objektkoordination** Jessica Kremser **Schlussredaktion** Timo Ahrens **Bildredaktion** Marc Huth **Contributors** Patricia Darlison, Sven Döring, Oliver Eltinger, Andreas Hirsch, Eike Klein-Luyten, Anne Lippert, Tobias Rauschenberger, Susanne Schanz, Torsten Schmidt, Oliver Schwarzwald, Jana Maiworm, **Druck** Evers-Druck GmbH, Ernst-Günter-Albers-Straße, 25704 Meldorf, www.eversfrank.com

KINDERN EIN LÄCHELN SCHENKEN.

Pro 30 € Einkaufswert erhalten Sie eins von acht Kartenspielen GRATIS* und unterstützen damit gemeinsam mit uns Kinder- und Jugendprojekte der Aktion Mensch.

AKTION MENSCH

PRO SPIEL SPENDEN WIR 2 CENT AN PROJEKTE DER AKTION MENSCH.

REWE DEIN MARKT

*Bis zum 15.12.2018, aber nur solange der Vorrat reicht. Unter 30 € Einkaufswert für 1,99 €. In allen teilnehmenden Märkten sowie bei Online-Bestellung beim REWE Lieferservice (hier werden jeder Bestellung unabhängig von der Höhe der Bestellung zwei Spiele beigelegt) und REWE Abholservice.

Monopoly, GUESS WHO?, TWISTER, GAME OF LIFE © 2018 Hasbro. All Rights Reserved. © 2018 Mattel