

FRISCH & GUT

REZEPTE UND IDEEN RUND UMS KOCHEN.

GRATIS
MIT
41
REZEPTE

WÜNSCH-DIR- WAS-REZEPTE

Weihnachten ohne Eile,
aber mit viel Genuss

PLÄTZCHEN- SCHLACHT

Kinderleicht und süß
durch den Advent

SILVESTER-FONDUE

Mit den Liebsten zubereitet

FESTLICH GENIESSEN

Wunderbar einfache Rezepte für die Zeit vor,
während und nach den Feiertagen

REWE
DEINE KÜCHE

EDITORIAL

liebe Leserinnen,
 liebe Leser,
 jetzt wird's gemütlich!
 kochen Sie mit der
 ganzen Familie oder mit
 lieben Freunden. Beim
 gemeinsamen Schmippeln,
 Brutzeln und Essen
 kommt garantiert
 Festtagsschimmung auf.
 Mit unseren Rezepten
 sogar ohne Stress.

Die REWE
 FRISCH & GUT Redaktion
 wünscht:

Guten Appetit!

IMPRESSUM



Fotograf (Titel)
 Andrea Thode,
 Foodstyling (Titel)
 Raik Holst,
 Propstyling (Titel)
 Maria Grossmann

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:** Elke Wilgmann **Projektverantwortung:** Julia Eßer **Projektleitung:** Julia Kell **REALISATION UND PRODUKTION** loved GmbH, Vorsetzen 32, 20459 Hamburg **Chefredaktion** Sabine Cole **Chefin vom Dienst** Valerie Voß **Redaktion** Mimi Stave **Creative Direction** Mieke Haase **Art Direction** Marie-Therese Humer, Jonas Götz, Felix Hackmann **Geschäftsführung** Michael Jacobs, Peter Matz **Objektkoordination** Katharina Herzog **Schlussredaktion** Timo Ahrens **Bildredaktion** Marc Huth **Contributors** Fabio Baseda, Patricia Darlison, Ina Erdmann, Albrecht Fuchs, Anne Gabriel-Jürgens, Meike Graf, Maria Grossmann, Volker Hobl, Raik Holst, Eliane Neubert, Oliver Schwarzwald, Andrea Thode **Druck** Weiss-Druck GmbH & Co. KG, Hans-Georg-Weiss-Straße 7, 52156 Monschau, www.weiss-druck.de

INHALT



RINDERBRATEN
MIT SEMMELKNÖDELN

S. 8



ROSENKOHL-KÜRBIS-SPIESSE
MIT ORANGEN-GREMOLATA

S. 25

INSPIRATIONEN FÜR WEIHNACHTEN

1-111 SO WIRD WEIHNACHTEN ZUM GENUSS.....S. 8

REZEPTE Einfache, klassische und ausgefallene Weihnachtsmenüs machen Lust auf die schönste Zeit des Jahres.

1 DAMIT ÜBERRASCHE ICH MEINEN WICHTEL.....S. 26

FOOD-GESCHENKE Die machen Spaß bei der Vorbereitung und beim Schenken.

1-11 KINDERLEICHTE PROFI-PLÄTZCHEN.....S. 36

KINDER BACKEN SELBST Naschen erlaubt. Denn am Ofen haben Elise, Lilo und Joseph das Sagen.

1-11 FONDUE MIT FREUNDEN.....S. 50

REZEPTE Dieses Jahr versammeln wir uns um den Tisch und lassen es brutzeln!

GUT ZU WISSEN

IM MARKT GIBT ES WAS ZU ENTDECKEN.....S. 6

NEUES AUS DER REWE WELT Entdecken Sie aktuelle REWE Produkte und spannende Kooperationen.

SANTA KOHL.....S. 20

WARENKUNDE Reich an wertvollen Inhaltsstoffen, arm an Kalorien und vielseitig beim Kochen – wir lieben Kohl!

WEIHNACHTLICHER GEWÜRZZAUBER.....S. 30

WARENKUNDE Zimt, Vanille, Sternanis – ein Überblick über die typischen Weihnachtsgewürze.

WAS FÜR EIN KÄSE!.....S. 32

BESUCH BEIM ERZEUGER In den Schweizer Alpen ergründen wir das Qualitätsgeheimnis des REWE Feine Welt Raclette Käses.

FLASCHENPOST AN DEN WEIHNACHTSMANN.....S. 48

WARENKUNDE Weinfreunde aufgepasst: Hier gibt es Tipps für die perfekte Kombination von Wein und Festtagsessen.

UNSERE FRISCHE-EXPERTEN.....S. 58

MITARBEITER-PORTRÄT Adrian Meyer und Thorsten Schmidt organisieren das breite Käsesortiment in REWE Märkten. Und sind ständig auf der Suche nach frischen Trends.

FRISCH AUFGETISCHT

1-11 SANTA KOHL.....S. 22

SAISONALE REZEPTE Der Winter schenkt uns Kohl, und wir feiern ihn in bunten Variationen.

1 DER KLEINE EINKAUF.....S. 44

REZEPTE Diese Gerichte begeistern an Weihnachten auch ohne Großeinkauf: Mit klug ausgewählten Zutaten lassen sich die Schätze der Speisekammer ideal ergänzen.

1 DIE MACHEN GLÜCKLICH.....S. 59

3 MAL 3 Süßes zum Fest mit drei Weihnachtsdesserts aus drei Zutaten für alle, die es eilig haben.

1 EINFACH SCHNELL 11 EINFACH MIT ZEIT 111 ETWAS AUFWENDIGER



KINDERLEICHTE
PROFI-PLÄTZCHEN

S. 36



FONDUE
MIT FREUNDEN

S. 50



WÜRZIGE REISRÖLLCHEN
MIT GARNELEN, APRIKOSEN UND CRANBERRIES

S. 46

WEITERE REZEPTE & IDEEN
RUND UMS KOCHEN & BACKEN FINDEN SIE ...



auf [REWE.de/deine-kueche](https://www.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](https://www.facebook.com/Rewe)



twitter.com/REWE_Supermarkt



[instagram.com/rewe](https://www.instagram.com/rewe)



[youtube.com/c/REWEdeineKueche](https://www.youtube.com/c/REWEdeineKueche)



[pinterest.com/rewe](https://www.pinterest.com/rewe)

IM MARKT GIBT ES WAS ZU ENTDECKEN

Auf zu REWE! In unseren Märkten erweitern wir unser Sortiment fast täglich um neue, frische Produkte. Hier wollen wir Sie inspirieren, öfter auch mal etwas Neues auszuprobieren. Und wir können Ihnen versprechen: Das schmeckt.

GUTER FANG

Feines, kräftig rotes Fleisch vom Thunfisch, das von Hand gewürzt und nach traditioneller Schwarzwälder Art gesalzen und geräuchert wurde – der **REWE Feine Welt Geräucherter Thunfisch mit Meerrettichcreme** ist ein außergewöhnlicher Genuss! Durch das lange Räuchern über Buchenholz entwickelt sich sein aromatischer Geschmack. Unser Tipp: Kombinieren Sie die feinwürzigen Thunfischscheiben mit Avocado und Passionsfrucht-Chicorée wie in unserem Weihnachtsmenü auf Seite 18.



EMPIRE CAKE OF MIND

Der krönende Abschluss des Weihnachtsmenüs ist ein gelungenes Dessert. Probieren Sie doch mal den **REWE Feine Welt Cheesecake New York Style**. Die cremige Nachspeise wird mit Frischkäse zubereitet und mit Bourbon-Vanille-Extrakt verfeinert. Freuen Sie sich auf weitere weihnachtliche Dessert-Inspirationen in unserem „3 mal 3“ auf Seite 59.



TREUEPUNKT-AKTION

Ein gutes Gericht beginnt mit der richtigen Ausrüstung: Ob Schmoren, Braten, Kochen oder Servieren – mit den ZWILLING Produkten werden alle Ansprüche an die moderne Küche erfüllt. Sammeln Sie Treuepunkte, und sichern Sie sich hochwertige ZWILLING Prämien zum vergünstigten Treuepreis. Genießen Sie die Qualität und das Design in der Küche, oder machen Sie Ihren Liebsten an Weihnachten eine besondere Freude. Treuepunkte können noch bis Anfang Februar eingelöst werden. Weitere Infos finden Sie unter [REWE.de/zwilling](https://www.rewe.de/zwilling)



SO KLAPPT'S MIT DEM BRATEN

Was wäre Weihnachten ohne gutes Fleisch? An den Servicetheken bei REWE erwartet Sie nicht nur eine große Auswahl – Sie können Ihren Weihnachtsbraten oder das Weihnachtsgeflügel einfach vorbestellen und in Ihrem REWE Markt abholen.



POWERSTATION

Der **REWE to go Protein-Smoothie** ist der ideale Energielieferant für unterwegs. Der neue, innovative Smoothie mit Apfel, Pastinake, Mango, Spinat und Kokos schmeckt nicht nur frisch und lecker, sondern enthält auch Ackerbohnenprotein.

FREUDE MIT DEN WEINFREUNDEN

Für die hohen Festtage und die großen, geselligen Runden: Bei Weinfreunde.de finden Sie über 800 Weine, Champagner und Süßweine. Von charakterstark & kräftig bis harmonisch & mild – die vielseitige und exklusive Auswahl wurde von unseren Weinfreunde-Experten ausgewählt. Die individuellen Winzerweine liefern wir Ihnen bequem nach Hause.

Jetzt den passenden Wein zum Weihnachtsmenü aus über 800 hochwertigen Sorten online bestellen unter [Weinfreunde.de](https://www.weinfreunde.de)

WEINFREUNDE
REWE

OHNE ROT ZU WERDEN

Sind die fruchtig! Die roten **REWE to go Granatapfelkerne** können Sie als leichten Snack zwischendurch genießen – nur mit Gabel und ganz ohne Zusätze und lästiges Pulen. Mit den Kernen lassen sich aber auch weihnachtliche Gerichte toll verfeinern, wie der warme Rotkohlsalat mit Walnüssen auf Seite 23.



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.



SO WIRD WEIHNACHTEN ZUM GENUSS

Klassisch, extravagant oder einfach? Diese drei Menüs sind eine Freude für jeden Geschmack. Besonders, weil man die einzelnen Gerichte wunderbar untereinander kombinieren kann. Lassen Sie es sich schmecken!

Fotos: Andrea Thode, Foodstyling: Raik Holst, Propstyling: Maria Grossmann



Weitere Inspirationen und
Rezepte fürs Festtagsessen
finden Sie unter
[REWE.de/weihnachten](https://www.rewe.de/weihnachten)

KLASSISCHES MENÜ

RINDERBRATEN MIT SEMMELKNÖDELN UND PREISELBEER-BIRNEN



Zubereitungszeit: 55 Minuten
Schmorzeit: 3 ½ Stunden

Für 4 Personen

RINDERBRATEN:

3 Karotten
4 Zwiebeln
1 Knoblauchknolle
1,5 kg Schmorfleisch vom Rind
(z. B. Schaufelbraten oder sog. falsches Filet)
Salz, Pfeffer
2 EL Weizenmehl
2 EL neutrales Öl
1 EL Tomatenmark
800 ml REWE Feine Welt Rinderfond
3 Zweige Rosmarin
3 Lorbeerblätter

SEMMELKNÖDEL:

5 REWE Feine Welt Krosse Krüstchen, Brötchen
3 Eier
1 Bund Petersilie
100 ml Milch
Muskat

PREISELBEER-BIRNEN:

2 Birnen
100 ml Apfelsaft
1 EL REWE Bio Vielblütenhonig
1 EL Stärke
4 TL REWE Beste Wahl Wild-Preiselbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Der passende Begleiter zu Rinderbraten ist der **Château Sissan** (80% Merlot). Exklusiv bei REWE.



1. Backofen vorheizen (200°C, Ober-/Unterhitze). Karotten waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und zusammen mit der Knoblauchknolle halbieren.

2. Schmorfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weizenmehl bestäuben. In einer heißen Pfanne mit Öl kräftig anbraten. Schmorfleisch in einen Bräter setzen. Gemüse ebenfalls kurz in der Pfanne anbraten und zum Fleisch geben. Tomatenmark mit dem Rinderfond in die Pfanne geben, aufkochen lassen und über das Schmorfleisch gießen. Rosmarin und Lorbeerblätter zugeben. Den Bräter abgedeckt für etwa 3 ½ Stunden in den Backofen schieben. Nach etwa 1 ½ Stunden Schmorzeit Karotten und Zwiebeln herausnehmen und beiseitestellen.

3. Brötchen würfeln. In einer Pfanne oder auf einem Blech im Ofen rösten lassen. Brötchenwürfel in eine Schüssel geben und Eier, gehackte Petersilie und lauwarme Milch zugeben. Vermen-

gen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwa 20 Minuten ziehen lassen. Gleich große Knödel formen und in etwas Weizenmehl wenden. Im leicht siedenden Wasser abkochen, bis sie oben schwimmen.

4. Birnen halbieren und entkernen. In einem Topf mit Apfelsaft und Honig einkochen lassen, bis der komplette Saft verkocht ist und die Birnen karamellisiert sind.

5. Rinderbraten aus dem Bräter nehmen, in Scheiben schneiden und warm stellen. Sauce aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Gemüse in der Sauce kurz erwärmen und mit den Knödeln zum Braten anrichten. Birnen mit den Preiselbeeren füllen. Das aufgeschnittene Fleisch mit der heißen Sauce übergießen und alles servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 1181 kcal, Kohlenhydrate: 66 g
Eiweiß: 84,4 g, Fett: 60,5 g

KLASSISCHES MENÜ

**ZIEGENKÄSE
IM SPECKMANTEL**
MIT NÜSSEN UND FELDSALAT



Zubereitungszeit:
35 Minuten

Für 4 Personen

- 30 g Mandeln, geschält
- 30 g Walnüsse
- 30 g Pekannüsse
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 150 g REWE Regional Feldsalat
- 1 EL REWE Feine Welt Duft der Provence, Lavendelhonig
- 2 EL REWE Feine Welt Helles Italien, Essig
- 60 g REWE Feine Welt Süßkartoffelchips, Schnittlauch-Sauerrahm-Geschmack
- 8 REWE Feine Welt Würzige Ziege, Ziegenfrischkäsetaler im Speckmantel

1. Nüsse mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Mehrmals wenden. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat putzen, waschen und trocken schütteln.

2. Lavendelhonig in einem Topf leicht erwärmen. Essig und restliches Olivenöl zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Feldsalat mit ausgekühltem Dressing übergießen. Nüsse und Süßkartoffelchips zugeben. Alles vermengen.

3. Ziegenkäse nach Packungsanweisung kurz von beiden Seiten anbraten. Salat anrichten und den gebratenen Ziegenkäse darübergeben.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 519 kcal, Kohlenhydrate: 11 g
Eiweiß: 14,4 g, Fett: 45,1 g



VEGGIE-TIPP

Wer Speck meiden will, kann zur Ziegenfrischkäserolle greifen: Einfach in Scheiben schneiden, mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem Crème-brûlée-Brenner leicht flambieren.

PRODUKT-TIPP



KLASSISCHES MENÜ

**BRATAPFEL IM
ORANGENSUD MIT PISTAZIENEIS**



Zubereitungszeit: 35 Minuten
Backzeit: 45 Minuten

Für 4 Personen

- 50 g Mandelblätter
- 4 Äpfel (z. B. Boskop)
- 40 g Butter
- 3 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 100 g REWE Beste Wahl Feine Marzipan-Rohmasse
- 150 ml REWE Feine Welt Valencia Late, Orangensaft
- 1 EL Puderzucker
- 480 ml REWE Feine Welt Pistazieneiscreme

AUSSERDEM: Apfelsausstecher

1. Backofen vorheizen (200 °C, Ober-/Unterhitze). Mandelblätter in einer Pfanne anrösten. Mehrmals wenden und auskühlen lassen. Äpfel waschen, die Deckel abschneiden und zur Seite stellen. Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher ausstechen.

2. Butter mit 2 EL Zucker und dem Mark der Vanilleschote verrühren. Mit den Mandelblättern vermengen. Marzipan in vier Stücke teilen und in jeden Apfel ein Stück drücken. Die Mandelbutter darauf verteilen und die Apfeldeckel daraufsetzen. Äpfel in eine Auflaufform oder ein tiefes rundes Backblech setzen.

3. Orangensaft mit dem restlichen Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und über die Äpfel gießen. Alles für 45 Minuten in den Backofen schieben. Zuletzt Äpfel mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit dem Orangensud anrichten. Das Pistazieneis dazu servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 685 kcal
Kohlenhydrate: 72 g
Eiweiß: 11,3 g, Fett: 37,2 g



EXTRAVAGANTES MENÜ

HIRSCHMEDAILLONS
AUF SAFRANRISOTTO
MIT SPECKDATTelnZubereitungszeit:
50 Minuten

Für 4 Personen

1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
300 g Risotto
0,5 g REWE Feine Welt Rotes Gold, Safranfäden
400 ml Gemüsefond
1 Radicchio
600 g REWE Feine Welt Hirschmedaillons
Salz, Pfeffer
3 Zweige Thymian
2 EL neutrales Öl
150 g REWE Feine Welt Datteln im Speckmantel (à 12 Speckdatteln)
1 TL Honig
1 REWE Bio Limette
6 Wacholderbeeren
30 g Butter
60 g REWE Feine Welt Parmigiano Reggiano DOP

1. Zwiebel schälen, würfeln und in 1 EL Olivenöl dünsten. Risotto und Safran zugeben, gut durchrühren und mit dem Gemüsefond und 400 ml Wasser auffüllen. Alles bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

2. Radicchio waschen und achteln. Die Hirschmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Thymian in 1 EL Öl von jeder Seite etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. In den letzten 2 Minuten Speckdatteln dazugeben. Dann Hirschmedaillons und Speckdatteln warm stellen.

3. Pfanne erneut erhitzen und den Radicchio im restlichen Öl anbraten. Mit

Salz und Pfeffer würzen. Hirschmedaillons und Datteln in die Pfanne zum Radicchio geben. Mit Honig beträufeln, mit Limettenabrieb und fein gehacktem Wacholder bestreuen. Wenden und beiseitestellen.

4. In das Risotto die Butter und den Parmigiano einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Falls das Risotto zu fest ist, etwas heißes Wasser zugeben. Aufgeschnittene Hirschmedaillons, Datteln und Radicchio auf dem Risotto anrichten. Mit etwas Bratensaft beträufeln.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 748 kcal, Kohlenhydrate: 82 g
Eiweiß: 47,3 g, Fett: 23,4 g

PRODUKT-TIPPS



FÜR EILIGE

Wenn es schnell gehen muss: Ganz leicht gelingt das Menü mit **REWE Feine Welt Risotto mit Safran**.

WEINEMPFEHLUNG

Die perfekte Wahl zu Hirschmedaillons: **Jürgen von der Mark Pinot Noir** (Spätburgunder). Exklusiv bei REWE.



EXTRAVAGANTES MENÜ

RIESENGARNELEN MIT TRÜFFEL UND GRANATAPFEL



Zubereitungszeit: 25 Minuten

Für 4 Personen

500 g REWE Feine Welt Black Tiger Garnelen
1 Granatapfel
2 EL Olivenöl
1 Zitrone
1 TL Trüffelöl
REWE Feine Welt Persiens Edelsteine blaues Steinsalz, Pfeffer
125 g Rucola
125 g REWE Feine Welt Trüffel
30 g Butter

1. Garnelen auftauen lassen und trocken tupfen. Granatapfelkerne herauslösen. Tipp: Mit einer Kelle auf die Schalenseite schlagen, dann lösen sie sich einfacher. Granatapfelkerne mit Olivenöl, Saft einer halben Zitrone und Trüffelöl in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola waschen und trocken schütteln. Trüffel in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

2. Butter erhitzen und aufschäumen lassen. Garnelen auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten braten. Trüffelscheiben zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Rucola zu Granatapfelkernen geben, vermengen und anrichten. Garnelen und Trüffel darauflegen und alles servieren.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 285 kcal
Kohlenhydrate: 9 g
Eiweiß: 68,4 g, Fett: 15,2 g



Schon nachgekocht? Zeigen Sie Ihre Kochkünste und liebsten Weihnachtsrezepte unter **#DeineKüche**



PRODUKT-TIPP



EXTRAVAGANTES MENÜ

TONKABOHNEN-PANNA-COTTA AUF APFEL-CARPACCIO



Zubereitungszeit: 35 Minuten
Kühlzeit: 5 Stunden

Für 4 Personen

1 REWE Feine Welt Tonka-Bohnen
400 ml Sahne
200 ml Milch
80 g Zucker
6 Blatt Gelatine
400 ml Apfelsaft
2 EL REWE Bio Vielblütenhonig
3 REWE Bio Kardamomkapseln
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
1 EL Stärke
2 Äpfel
60 g Pistazien

AUSSERDEM: Panna cotta-Förmchen, Aufschnittmaschine

1. Tonkabohne fein reiben. Sahne, Milch, Zucker und Tonkabohnen-Abrieb aufkochen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und in die leicht abgekühlte Tonkabohnensahne einrühren. Panna cotta-Förmchen oder Muffinformen mit kaltem Wasser ausspülen, mit der ausgekühlten Tonkabohnensahne befüllen. Etwa 5 Stunden kalt stellen.

2. Apfelsaft mit Honig, Kardamomkapseln, Zimtstange und ausgekratzter Vanilleschote sowie -mark aufkochen lassen. Mit der angerührten Stärke binden und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

3. Äpfel waschen. Mit der Aufschnittmaschine oder mit dem Messer in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit heißem Gewürzfond übergießen, auskühlen lassen und als Carpaccio anrichten. Panna-cotta-Förmchen bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen und direkt auf das Apfel-Carpaccio stürzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und etwas Gewürzfond beträufeln.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 649 kcal
Kohlenhydrate: 57 g
Eiweiß: 9,8 g, Fett: 40,3 g



FRISCH & GUT REZEPTE

EXTRAVAGANTES MENÜ

KÄSEPLATTE MIT INGWER-APFEL-CHUTNEY



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Kochzeit: 15 Minuten

Für 4 Personen

INGWER-APFEL-CHUTNEY:

3 Äpfel
50 g Ingwer
1 Chilischote
250 ml Apfelsaft
3 Sternanis
1 Zimtstange
1 Lorbeerblatt
2 EL Zucker
2 EL heller Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl
Meersalz

KÄSEPLATTE:

95 g REWE Feine Welt Tête de Moine AOP
150 g REWE Feine Welt Le Gruyère Switzerland AOP
175 g REWE Feine Welt Manchego Curado DOP
180 g Weichkäse

AUSSERDEM: Stabmixer

1. Äpfel schälen und würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote längs halbieren. Apfelsaft, Apfelwürfel, Ingwer, Chili, Sternanis, Zimtstange, Lorbeerblatt, Zucker und Essig in einen Topf geben und etwa 15 Minuten einkochen lassen. Die Flüssigkeit sollte fast komplett eingekocht sein. Gewürze aus dem Chutney nehmen. Mit einem Stabmixer kurz anmischen. Olivenöl einrühren, mit Meersalz abschmecken.

2. Den Käse temperieren lassen, aufschneiden und mit dem Chutney servieren. Zum Beispiel zu geröstetem **Pumpernickel-Brot von REWE Bio**.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 800 kcal
Kohlenhydrate: 29 g
Eiweiß: 37,8 g, Fett: 56,5 g

PRODUKT-TIPP



REZEPT-TIPP

Das abgeschöpfte Gänsefett nicht weg- gießen, sondern auffangen und etwas aus- kühlen lassen. Dann das oben abgesetzte Fett abtragen und mit Gewürzen zu Gänse- schmalz aufschlagen. Mit Brot servieren.

PRODUKT-TIPP



EINFACHES MENÜ

GÄNSEKEULEN MIT MARONEN UND ZIMT



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Bratzzeit: 2½ Stunden

Für 4 Personen

4 Gänsekeulen, frisch oder tiefgefroren
Salz, Pfeffer
3 Zwiebeln
3 Stangen Staudensellerie
2 Karotten
300 g REWE Beste Wahl Kartoffeln
Drillinge, festkochend
1 Knoblauchknolle
400 g REWE Feine Welt Maronen
3 Zweige Rosmarin
2 Zimtstangen
400 ml REWE Feine Welt Geflügelfond
1 EL Stärke

1. Den Backofen vorheizen (200 °C, Ober-/ Unterhitze). Gänsekeulen waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gänse- keulen mit der Hautseite nach oben in einen Bräter setzen, mit 500 ml Wasser angie- ßen. Mit geschlossenem Deckel für etwa 90 Minuten im Ofen lassen.

2. Zwiebeln schälen und vierteln. Stauden- sellerie und Karotten waschen. Sellerie in 10 cm lange Stäbe, Karotten in breite Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen und abbürsten. Knoblauchknolle halbieren.

3. Nach 90 Minuten Deckel vom Bräter neh- men und das entstandene Bratenfett abgie- ßen. Karotten, Staudensellerie, Zwiebeln, Kartoffeln, Maronen, Rosmarin, Knoblauch-

knolle und Zimtstangen zugeben, den Gef- lügelfond dazugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, für weitere 60 Minuten ohne De- ckel im Backofen fertig garen.

4. Nach der Garzeit das Gemüse und die Keulen aus dem Bräter nehmen. Die ent- standene Sauce aufkochen lassen, mit der angerührten Stärke leicht binden.

5. Gemüse zurück in den Bräter geben, mit der Sauce vermengen. Gänsekeulen darauf- setzen und alles servieren.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 1245 kcal
Kohlenhydrate: 72 g
Eiweiß: 78,1 g, Fett: 67,9 g

WEINEMPFEHLUNG

Zu Gänsekeulen passt die **Vollmer Cuvée Meisterstück**: eine elegante Rotwein-Cuvée aus den roten Rebsorten Acolon, Regent, Ca- bernet Sauvignon, Merlot, Blauer Portugieser. Exklusiv bei REWE.



EINFACHES MENÜ

AVOCADO-THUNFISCH-TATAR
AUF PASSIONSFRUCHT-CHICORÉE



Zubereitungszeit:
25 Minuten

Für 4 Personen

- 2 Avocados
- Salz, Pfeffer
- 3 Limetten, unbehandelt
- 140 g Thunfisch, Sushi-Qualität
- 1 EL Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- 1/2 Bund Dill
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Chicorée
- 2 EL REWE Feine Welt Passionsfrucht, Fruchtessig
- 3 EL REWE Feine Welt Italiens Trilogie, Olivenöl
- 4 TL milder Sahne-Meerrettich

AUSSERDEM: Ringform

1. Avocados würfeln. Mit Salz, Pfeffer und Saft einer Limette abschmecken. Thunfisch klein schneiden. Mit 1 EL Olivenöl und Saft einer halben Limette verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum und Dill zupfen. Die dritte Limette mit heißem Wasser abspülen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und mit den Chicoréeblättern und den Limettenscheiben in eine Schüssel geben. Basilikum, Dill, Passionsfruchtessig und Olivenöl zugeben. Alles vermengen. Salzen und pfeffern.

2. Das Avocado-Tatar in der Ringform anrichten und jeweils auf vier Teller verteilen. Das Thunfisch-Tatar darüber anrichten und mit je 1 TL Sahne-Meerrettich verfeinern. Den marinierten Salat um das angerichtete Tatar verteilen. Mit etwas Passionsfruchtessig beträufeln.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 368 kcal
Kohlenhydrate: 13 g
Eiweiß: 8,6 g, Fett: 30,1 g

GLUTENFREI



EINFACHES MENÜ

SPEKULATIUS-TIRAMISU
MIT GEWÜRZORANGEN



Zubereitungszeit:
20 Minuten

Für 4 Personen

- 250 ml Apfelsaft
- 150 ml REWE Bio Ahornsirup
- 3 Sternanis
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Stärke
- 4 Orangen
- 4 Becher REWE Feine Welt Tiramisu mit Spekulatiusbröseln

1. Apfelsaft mit Ahornsirup, Sternanis, Lorbeer, ausgekratzter Vanilleschote und -mark aufkochen. Mit angerührter Stärke abbinden. Alles etwa 10 Minuten sirupartig einkochen lassen.
2. Orangen schälen. In Scheiben schneiden. Den Fond über die Orangenscheiben gießen, bis sie vollständig bedeckt sind. Orangen auskühlen lassen. Tiramisu vorsichtig mit einem Löffel aus den Bechern lösen, auf den ausgekühlten Orangen anrichten.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 376 kcal
Kohlenhydrate: 67 g
Eiweiß: 4,3 g, Fett: 9,1 g



Wer Tiramisu mit Spekulatius selber machen will, findet online unter [REWE.de/rezpte](https://www.rewe.de/rezpte) das passende Rezept.



PRODUKT-TIPP



ZU GUTER LETZT

Nach dem Essen oder einfach zwischendurch mit gutem Gefühl genießen: International gültige Siegel wie UTZ oder Fairtrade geben Aufschluss über nachhaltigen Anbau und fairen Umgang mit Produzenten.



Besserer Anbau
Bessere Zukunft

Der Name des Siegels leitet sich von einem Begriff der Maya ab – er bedeutet „gut“. UTZ ist eines der weltweit größten Nachhaltigkeitsprogramme für Kaffee, Kakao, Tee und Haselnüsse. Produkte mit dem Label sind vom Bauern bis zum Produzenten des fertigen Produkts nachzuvollziehen. Das Siegel bestätigt, dass Bauern nachhaltigeren Anbau betreiben und hohe Umweltstandards einhalten. Die Kakaobohnen für das REWE Feine Welt Schokoladenmousse wurden beispielsweise von UTZ-zertifizierten Bauern angebaut.



Das Fairtrade-Siegel ist international bekannt und steht für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen der Kleinbauern und Beschäftigten in Afrika, Asien und Lateinamerika. Die Menschen in den Anbauländern profitieren von stabilen Mindestpreisen, der Fairtrade-Prämie für Gemeinschaftsprojekte und der Förderung von umweltschonendem Anbau. REWE führt das Gütesiegel seit 1993. Nicht nur Tee, Schokolade und Süßwaren werden unter diesem Siegel gehandelt – auch viele unserer Eigenmarkenprodukte wie REWE Bio Schweizer Edelbitterschokolade und der REWE Feine Welt Incahuasi Espresso werden zunehmend mit Fairtrade-Zutaten produziert.



PRODUKT-TIPP



SANTA KOHL

Ob grün oder rot, spitz oder rund – Kohl ist lecker und vitaminreich. Im Winter versorgt uns die Natur mit den Formen und Farben des ältesten von Menschen genutzten Blattgemüses. Als kräftige Beilage oder in herrlich bunter Hauptrolle stimmt es uns auf die kalte Jahreszeit ein.

Fotos: Andrea Thode, Foodstyling: Raik Holst, Propstyling: Patricia Darlison

1.

1. WIRSINGKOHL

Mit seinen großen, gekräuselten und saftig-grünen Blättern ist er fast zu schön, um ihn auseinanderzunehmen. Aber so gut, wie er aussieht, schmeckt er auch. Zum Beispiel in einer cremigen Suppe, einem herzhaften Pfannkuchen oder als Wirsing-Chips. Der Kohl selbst eignet sich auch als „Löffel“ für Dips und Salate.

2. ROTKOHL

Er ist der Klassiker unter den winterlichen Beilagen: Verfeinert mit Zwiebeln, Äpfeln oder Maronen passt er traditionell zu Ente, Gans und Wild. Das süße Aroma harmoniert mit deftigen Gerichten. Aber auch in vegetarischen Speisen macht er sich gut: Frisch geraspelter Rotkohl ist beispielsweise eine köstliche Basis für einen Rohkostsalat. Gibt man beim Kochen oder Schmoren etwas Zitronensaft oder kleine Apfelwürfel hinzu, verstärkt sich das kräftige Rot durch die Säure. Durch Zugabe von etwas Natron lässt sich dagegen der blaue Farbton verstärken.

3. ROSENKOHL

Der Mini-Kohl mit dem nussigen Geschmack verbreitete sich in Europa im 19. Jahrhundert und zählt damit zu den jüngeren Kohlsorten. Er passt ideal zu Fleisch, Geflügel und Wild, aber auch in Salate oder Eintöpfe. Am besten hält sich der Kohl mit den zarten Knospen im Gemüsefach des Kühlschranks. Kleiner Tipp: Nicht zusammen mit Äpfeln oder Tomaten lagern – sie strömen das Gas Ethylen aus und lassen ihn schneller welken.

4.

4. GRÜNKOHL

Mit dem ersten Frost hat er seinen großen Auftritt: Dann beginnt die Grünkohlsaison. Er wird klassisch zu Kasseler oder Speck und karamellisierten Kartoffeln gereicht. Mittlerweile ist es aber auch Trend, den Kohl in Salaten, Smoothies oder knusprigen Chips zu verwenden. International wird der „Kale“ als Superfood gefeiert. Dieser Kohl ist einfach Kult.

5.

5. WEISSKOHL

Der hellgrüne, fußballgroße „Dickkopf“ war schon den Römern bekannt. Während der Hauptsaison in Herbst und Winter kommt die Kopikohlart in Deutschland frisch vom heimischen Feld. Durch seine schwefelhaltigen ätherischen Öle entsteht das deftige und typische Kohlaroma mit einer leichten Süße. Auf Streetfood-Märkten und in der Sterneküche wird Sauerkraut aus fermentiertem Weißkohl gerade wiederentdeckt. Er schmeckt aber auch köstlich in Aufläufen, Kohlrouten und Cole-Slaw-Salat (amerikanischer Krautsalat).

2.

6.

6. SPITZKOHL

Er ist der kleine Bruder des Weißkohls und bildet einen nach oben spitz zulaufenden, kegelförmigen Kopf. Der Kohl mit dem dezenten Aroma hat eine so zarte Blattstruktur, dass man ihn nur kurz garen muss. Er eignet sich hervorragend für Salate und Rohkost. Für Kohlrouten müssen junge Spitzkohlblätter nicht vorgekocht werden: Sie lassen sich aufrollen, ohne zu brechen – so weich sind sie. Spitzkohl lagert man am besten in ein feuchtes Tuch gewickelt im Kühlschrank.

7.

7. CHINAKOHL

Die asiatische Kohlsorte ist der ideale Begleiter für schnelle Wok- und Pfannen-Gerichte, weil er schneller gart. Zarter, frischer Chinakohl kann aber auch ungegart für Salate und Rohkost verwendet werden. Er hat eine länglich-ovale Form und gekrauste, gelbgrüne Blätter, die dezent und frisch schmecken. Am besten hält sich Chinakohl im Kühlschrank, wenn man ihn vorher von seinen lockeren Umblättern befreit. Auch scharf eingelegt ist er eine Wucht: Als „Kimchi“ wird er in Korea zu fast allen Speisen gereicht.

3.

ENTENBRUST MIT ORANGENSAUCE, NÜSSEN UND GRÜNKOHL



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Auftauzeit: über Nacht
Bratzeit: 18 Minuten

Für 4 Personen

800 g Entenbrust, tiefgefroren
Meersalz, Pfeffer
2 Zweige Rosmarin
200 g Grünkohl, frisch
2 rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
60 g ja! Cranberries
50 g Erdnüsse, geröstet
200 ml REWE Feine Welt Valencia Late, Orangensaft
50 g Butter

1. Entenbrüste über Nacht auf einem Teller im Kühlschrank auftauen. Backofen vorheizen (180 °C, Ober-/Unterhitze). Auftaute Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen ofenfesten Pfanne ohne Öl erst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite je 1 Minute anbraten. Rosmarin zugeben. Entenbrüste in der Pfanne auf der Hautseite etwa 18 Minuten im Backofen braten.

2. Grünkohl zupfen, von großen Stängeln befreien. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden und mit dem Grünkohl in einer Pfanne mit Olivenöl etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Cranberries und Erdnüsse zugeben. Salzen und pfeffern.

3. Die gegarten Entenbrüste aus der Pfanne nehmen. Orangensaft und Butter in die Pfanne geben und unterrühren, bis die Sauce eine leichte Bindung bekommt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrüste aufschneiden, mit dem Grünkohl und der Sauce servieren.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 839 kcal
Kohlenhydrate: 25 g
Eiweiß: 41,3 g, Fett: 61 g



Schon etwas nachgekocht? Zeigen Sie Ihre Kochkünste und liebsten Kohlrezepte unter **#DeineKüche**

REZEPT-TIPP

Alternativ zu frischem Grünkohl lässt sich auch Spitzkohl verwenden. Dafür den Kohl in Streifen schneiden.



WARMER ROTKOHLSALAT MIT GRANATAPFEL UND WALNÜSSEN



Zubereitungszeit:
25 Minuten

Für 4 Personen

1 grüner Apfel (Granny Smith)
2 Granatäpfel
200 g REWE Beste Wahl Walnüsse
1 Bund Petersilie, kraus
1 Rotkohl (etwa 1 kg)
2 EL REWE Feine Welt Duft der Provence, Lavendelhonig
1 EL Curry
4 EL Olivenöl
3 EL REWE Feine Welt Helles Italien, Essig
Meersalz, Pfeffer

1. Apfel in Spalten schneiden und Granatapfelkerne herauslösen. Walnüsse in einer Pfanne trocken anrösten. Petersilie waschen und zupfen.

2. Strunk vom Kohl mit dem Messer keilförmig ausschneiden. Kohl in einem Topf mit kochendem Salzwasser abkochen, bis sich die einzelnen Blätter lösen und weich sind. Blätter herausnehmen und noch warm in Streifen schneiden. Walnüsse, Apfelspalten, Granatapfelkerne, Petersilie zugeben und alles vermengen.

3. 300 ml vom heißen Kochfond abnehmen und mit Lavendelhonig, Curry, Olivenöl und Essig verrühren. Die heiße Marinade über den Salat gießen und alles kräftig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 629 kcal
Kohlenhydrate: 35 g
Eiweiß: 11,3 g, Fett: 47,3 g



REZEPT-TIPP

Passt sehr gut zur gebratenen Entenbrust oder als warme Vorspeise mit REWE Feine Welt Feta Lesbos.

PRODUKT-TIPP





Weiteres Kohl-Know-How und viele leckere Rezepte rund um das Wintergemüse finden Sie unter [REWE.de/kohl](https://www.rewe.de/kohl)

GEBRATENER LACHS AUF WINTERLICHERM WIRSING-KARTOFFELSTAMPF



Zubereitungszeit: 45 Minuten

Für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend**
- 200 g REWE Regional Wirsing**
- 250 g REWE Bio Rote Bete, vorgegart**
- 1 Zitrone, unbehandelt**
- 2 EL Olivenöl**
- 1 Prise Salz, Pfeffer**
- 130 g Butter**
- 100 ml Milch**
- Muskat**
- 4 Lachsfilets (ohne Haut), je etwa 180 g**
- 4 Zweige Thymian**

- 1.** Kartoffeln schälen und kochen. Die äußeren grünen Blätter vom Wirsing ablösen und in kochendem Salzwasser 5 bis 6 Minuten weich kochen. In kaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und fein hacken.
- 2.** Rote Bete in Stäbe schneiden und mit dem Saft einer halben Zitrone und Olivenöl beträufeln. Mit Salz würzen und alles vermengen. Die andere Hälfte der Zitrone in dünne Scheiben schneiden.

- 3.** Die gegarten Kartoffeln abgießen, fein stampfen und mit 100 g Butter, dem gehackten Wirsing und heißer Milch verrühren.

Das Püree mit Salz und Muskat würzen und abgedeckt warm stellen.

- 4.** Lachsfilets in einer heißen Pfanne mit der restlichen Butter, den Zitronenscheiben und dem Thymian etwa 2 bis 3 Minuten pro Seite braten. Danach mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Püree und der Roten Bete anrichten. Tipp: Dazu passen rote Pfefferbeeren.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 903 kcal
Kohlenhydrate: 53 g
Eiweiß: 44,2 g, Fett: 54 g



ROSENKOHL-KÜRBIS-SPIESSE MIT ORANGEN-GREMOLATA



Zubereitungszeit: 35 Minuten

Für 4 Personen

- 500 g Hokkaido**
- 300 g Rosenkohl**
- 250 g Wilhelm Brandenburg Schinkenspeck**
- 8 Zweige Rosmarin (oder Holzspieße)**
- 4 EL Olivenöl**
- 1 Bund Petersilie**
- 2 Knoblauchzehen**
- 1 Orange**
- Meersalz, Pfeffer**

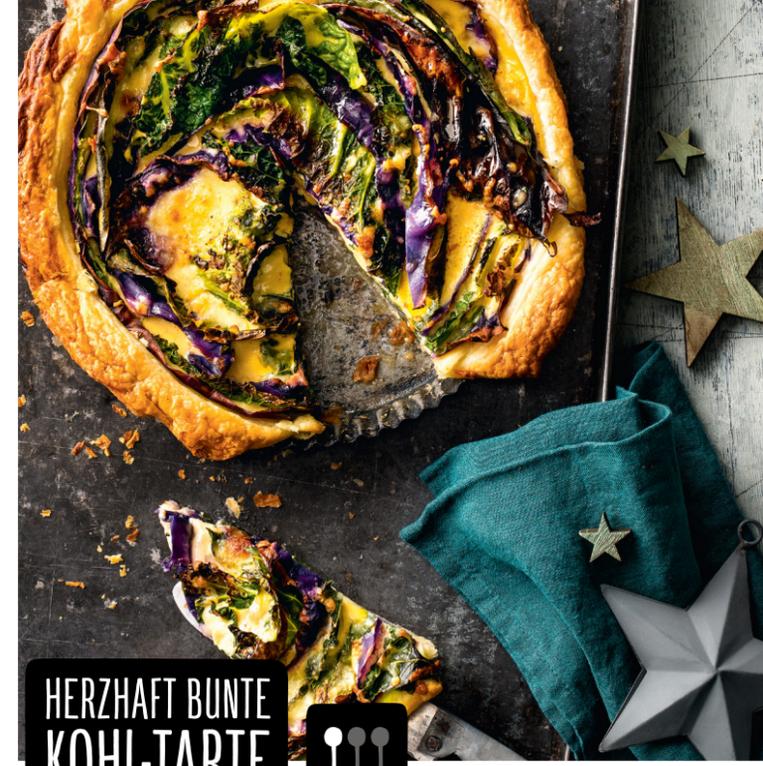
- 1.** Hokkaido in Würfel schneiden. Mit dem Rosenkohl etwa 5 Minuten in Salzwasser kochen lassen. Abgießen und auskühlen lassen. Schinkenspeck in 0,5 cm dicke Scheiben und dann in etwa 2 x 2 cm große Stücke schneiden.

- 2.** Rosmarinzwige von unteren Nadeln befreien. Rosenkohl, Hokkaido und Schinkenspeck abwechselnd aufspießen. Spieße in der Grillpfanne mit 1 EL Olivenöl etwa 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Sie sollten von allen Seiten gebräunt sein.

- 3.** Petersilie und Knoblauch hacken. Mit Orangenabrieb und dem restlichen Olivenöl verrühren. Es entsteht eine Gremolata (italienische Kräutermischung). Spieße in der Pfanne mit der Gremolata beträufeln, wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 460 kcal
Kohlenhydrate: 22 g
Eiweiß: 14,8 g, Fett: 33,4 g



HERZHAFT BUNTE KOHL-TARTE



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit: 50 Minuten

Für 4 Personen

- Je 250 g Wirsing-, Weißkohl- und Rotkohlblätter**
- 300 ml Milch**
- 4 Eier**
- 1 EL Paprikapulver**
- Meersalz, Pfeffer**
- 275 g REWE Beste Wahl Frischer Blätterteig**
- 100 g Gratinierkäse**

AUSSERDEM: Tarteform (24 cm Durchmesser, 2,5 cm hoch)

- 1.** Wirsing- und Weißkohlblätter im kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten abkochen und in kaltem Wasser abschrecken. Mit den Rotkohlblättern genauso verfahren. Blätter gut abtropfen lassen, trocken tupfen, vom Strunk befreien und in etwa 4 cm dicke Streifen schneiden. Die Milch mit den Eiern gut verrühren und mit Paprikapulver, Meersalz und Pfeffer würzen.

- 2.** Die Tarteform mit Backpapier auskleiden. Den aufgetauten Blätterteig darin auslegen und etwas über den Rand klappen lassen. Die Kohlstreifen abwechselnd und kreisförmig von außen nach innen auf den Blätterteig legen. Inzwischen den Backofen vorheizen (180°C, Ober- und Unterhitze). Alles mit der Milch-Ei-Mischung übergießen und mit dem Käse bestreuen.

- 3.** Die Tarte auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 50 Minuten backen. Falls die Tarte zu dunkel wird, zwischen durch mit Alufolie abdecken.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 508 kcal,
Kohlenhydrate: 26 g
Eiweiß: 19,5 g, Fett: 34,6 g

DAMIT ÜBERRASCHE ICH MEINEN WICHTEL

GEBRANNTES SESAM- MANDEL-CRACKER



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Zusätzliche Kühlzeit: 10–20 Minuten

Für 4 Geschenke à 200 g

400 g ja! Mandeln, ganze Kerne
7 EL Sesam
3 EL ja! Puderzucker
400 g REWE Feine Welt Edel-Bitterschokolade mit 73 % Kakaoanteil
2 TL REWE Bio Zimt, gemahlen

AUSSERDEM: 4 Geschenkschachteln

1. Mandeln und Sesam bei mittlerer Hitze für 5 Minuten unter ständigem Wenden in einer beschichteten Pfanne anrösten. Währenddessen die Kerne mit Puderzucker bestäuben und unter Rühren weitere 3 bis 5 Minuten goldbraun schmelzen lassen. Die Kerne vom Herd nehmen, flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kippen und abkühlen lassen.

2. Edel-Bitterschokolade grob hacken und unter Rühren auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Den gemahlten Zimt unterrühren und dann gleichmäßig über den Mandel-Sesam-Mix gießen.

3. Die Schokolade abkühlen lassen und in grobe Stücke brechen. Kühl und trocken lagern.

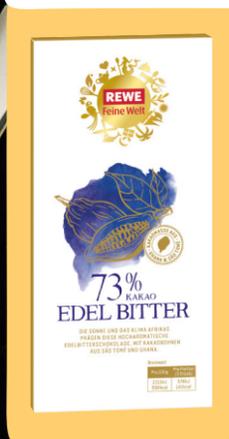


Nährwerte pro Geschenk:
Kalorien: 1302 kcal
Kohlenhydrate: 24,8 g
Eiweiß: 36 g, Fett: 113,3 g

Mit selbst gemachten Food-Geschenken, zum Beispiel fürs Wichteln unter Kollegen, beweisen Sie nicht nur Geschick und Geschmack, sondern auch, dass Sie Sinn fürs Praktische haben: Etwas Leckeres kann man immer brauchen.

Fotos: Andrea Thode, Foodstyling: Fabio Baseda, Do it yourself: Valerie Voß, Propstyling: Ina Erdmann

PRODUKT-TIPP



ZWIEBELMARMELADE MIT STERNANIS



Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zusätzliche Kühlzeit: 10 Minuten

Für 4 Schraubgläser à 250 ml

2,5 kg REWE Feine Welt Zwiebel Confit
5 EL Honig
2 EL Olivenöl
8 EL REWE Feine Welt Balsam Italiens, Balsamico
3 Lorbeerblätter
2 Sternanis

AUSSERDEM: 4 Weckgläser (je 250 ml)

1. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Honig zusammen mit dem Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Zwiebelstreifen dazugeben und für 3 bis 5 Minuten anschwitzen. Mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Mit Lorbeerblättern und Sternanis würzen.

2. Die Marmelade für 10 bis 15 Minuten einkochen. Nach der Einkochzeit die Gewürze mit einem Esslöffel entnehmen. Die kochende Marmelade in heiß abgespülte Weckgläser füllen. Die verschlossenen Gläser auf den Kopf gestellt auskühlen lassen. Kühl und trocken gelagert, ist die Marmelade etwa 3 Monate haltbar.



Nährwerte pro Glas:
Kalorien: 348 kcal
Kohlenhydrate: 56 g
Eiweiß: 8 g, Fett: 9 g

DIY-TIPP: PUNKTLANDUNG

Pappe, Folie, Backpapier oder Papier – wenn es darum geht, Schachteln oder Gläser mit Punkten zu verzieren, ist alles erlaubt. Für Punktmuster eignen sich selbstklebende Sticker am besten. Wer nur wenige Akzente setzen möchte, kann auch zu einer Schere oder einem Papierstanzer greifen. Wichtig: Bei den Gläsern auf Glas-Kleber achten.

BLUTORANGEN-SIRUP



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Zusätzliche Kühlzeit: 10 Minuten

Für 7 Flaschen à 250 ml

- 1 l REWE Beste Wahl Kühlfrische Blutorange, Saft
- 900 g Zucker
- 3 Sternanis
- 7-8 Zweige Rosmarin, frisch
- 2 Zimtstangen

AUSSERDEM:

- 7 Bügelverschlussflaschen (je 250 ml)

1. Den Blutorangensaft durch ein feines Sieb gießen, mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Sternanis, Rosmarin-zweige und Zimtstangen hineingeben und für 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze zu einem Sirup einkochen.

2. Den Rosmarin in die heiß ausgespülten Bügelverschluss- oder Twist-off-Flaschen verteilen. Vorsicht mit den Händen! Zuckersirup kann bis zu 145 °C heiß werden. Deshalb den Sirup etwas abkühlen lassen. Dann Sternanis und Zimtstangen herausnehmen und den Sirup durch einen Trichter umfüllen.



Nährwerte pro Flasche:
Kalorien: 1039 kcal
Kohlenhydrate: 250 g
Eiweiß: 2,3 g, Fett: 0,5 g

DIY-TIPP: AUF STREIFE

Kreuz und quer oder ordentlich nebeneinander? Bei dieser Materialfülle ist für jeden was dabei: Gewebband, Masking-Tape, Duck-Tape und Häkelspitze lassen sich leicht applizieren. Alles, was nicht selber klebt, einfach mit einem dünnen Streifen doppelseitigem Klebeband fixieren.

REZEPT-TIPP

Für eine würzig-scharfe Note ein Stück Ingwer mit in die Flasche geben. Der Blutorangensirup passt gut zu herben Teesorten (z. B. Schwarztee) und Glühwein.

DIY-TIPP: GIB STOFF

Ob gekaufte oder recycelte Marmeladengläser – der Deckel passt selten zu den neu gekochten Wichtel-Geschenken. Ein einfacher Trick: Stoffhauben. Mit der Zickzack-Schere ein Quadrat aus Baumwolle ausschneiden (es sollte etwas größer als der Glasdeckel sein). Die untere Stoffseite mit etwas Kleber mittig auf dem Deckel fixieren. Den Bindfaden um den Glashals wickeln und eine kleine Schleife binden. Klappt auch prima bei Flaschenhälsen.



Weitere Food-Geschenk-Ideen finden Sie unter [REWE.de/food-diy](https://www.rewe.de/food-diy)

OLIVEN-ZIMT-FEIGEN-TAPENADE



Zubereitungszeit: 25 Minuten

Für 4 Schraubgläser à 250 ml

- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 150 g Feigen, getrocknet
- 800 g REWE Feine Welt Edler Peloponnes, Oliven
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Walnüsse
- 2 Sardellenfilets (optional)

- 1 Prise REWE Feine Welt Tellicherry-Pfeffer Mühle, Salz
- 1 EL REWE Feine Welt Crema Italiens, Aceto Balsamico di Modena
- 1 l Olivenöl

AUSSERDEM: 4 Schraubgläser (je 250 ml)

1. Thymian und Rosmarin waschen. Blättchen abzupfen. Feigen und Oliven klein hacken. Knoblauch, Walnüsse, Kräuter-Blättchen sowie ggf. Sardellen fein hacken.

2. Die gehackten Zutaten gut miteinander verrühren. Mit Pfeffer, Salz und dem Balsamicoessig abschmecken.

3. Die Tapenade in heiß abgespülte Schraubgläser füllen und mit dem Olivenöl auffüllen. Kühl und trocken gelagert, ist die Tapenade 2 bis 3 Wochen haltbar.



Nährwerte pro Glas:
Kalorien: 2790 kcal
Kohlenhydrate: 26 g
Eiweiß: 6,6 g, Fett: 285,6 g

WEIHNACHTLICHER GEWÜRZZAUBER

Hier duftet es so schön nach Behaglichkeit: Erst mit den typischen Gewürzen fühlt es sich so richtig nach Weihnachten an. Aber wo kommen die Weihnachtsgewürze her, und in welchen Rezepten stimmen sie uns auf gemütliche Zeiten ein? Ein Überblick.

Fotos: Andrea Thode, Foodstyling: Raik Holst, Propstyling: Maria Grossmann



1.

1. STERNANIS

Der achtzackige Sternanis ist die Frucht des orientalischen Magnolienbaums, der in China und Südostasien wächst. Er schmeckt lakritzartig mit einem pfeffrigen Beigeschmack. Die getrocknete Frucht gibt ihr Aroma beim Kochen langsam ab und eignet sich zum Verfeinern von Speisen mit langer Garzeit, zum Beispiel von Suppen oder Schmorgerichten. Sie bringt aber auch Schwung in Marmeladen (Seite 27), Pudding, Lebkuchen, Tee und Glühwein.



2. VANILLE

Ihre ursprüngliche Heimat ist Mexiko. Sie wird aus den Blütenkapseln verschiedener tropischer Orchideenarten gewonnen und hat ein süß-blumiges Aroma. Zum Backen und Kochen verwendet man am besten die ganze Schote oder das Mark, das man mit einem Messer vorsichtig herausschabt (Seiten 40/41). Klassische Rezepte mit dem Gewürz sind Vanillekipferl, Crème brûlée oder Bratäpfel. Das Gewürz kann aber auch Fisch, Meeresschnecken und weißes Fleisch aufpeppen.



2.

3. TONKABOHNE

Der Tonkabaum wächst hauptsächlich in Südamerika und kann eine Höhe von bis zu 30 Metern erreichen. Seine Frucht hat sechs Zentimeter lange, dunkelbraune bis schwarze Samen – die sogenannten Tonkabohnen. Sie verbreiten ein feines Aroma, das an Karamell, Marzipan und Mandeln erinnert. Mit einer Muskatreibe oder einem Mörser zerkleinert, passt das Gewürz in Desserts (Seite 15), Konfitüren, Eis, Pralinen, schmeckt aber auch toll zu feinem Fisch oder Cremesuppen.



3.



4.

4. KARDAMOM

Schon die Römer nutzten ihn als Heil- und Würzpflanze. Kardamom gehört zu den Ingwergewächsen und hat ein fein-scharfes Aroma, das an Eukalyptus erinnert. Seine Samen sind verschlossen in Kapseln oder in gemahlener Form erhältlich. Das Gewürz stammt ursprünglich aus Indien, wo es in Currys und würzigem Tee (Chai) zum Einsatz kommt. In der Weihnachtszeit verfeinert es bei uns Gebäckklassiker wie Spekulatius oder Lebkuchen, aber auch Punsch und Glühwein.



5.

5. ZIMT

Das auch als Kaneel bekannte Gewürz stammt aus Ostindien und Sri Lanka. Dort wächst der Ceylon-Zimtbaum, aus dessen Rinde Zimt gewonnen wird. Das Gewürz ist als Stangenzimt oder in gemahlener Form erhältlich. Zimt schmeckt unschlagbar im Punsch, weihnachtlichen Desserts (Seite 15), aber auch als überraschender Kontrast zu Fleischgerichten (Seite 16) oder Suppen. Er sollte gut verschlossen, trocken und dunkel gelagert werden – dann hält er sich bis zu vier Jahre.



6.

6. NELKEN

Im Kopf der „Nägelchen“ sammelt sich der feine Nelkengeschmack. Der Nelkenbaum war ursprünglich auf den Molukken, einer indonesischen Inselgruppe, beheimatet. Die Blüten haben einen intensiven Geschmack, der vom hohen Anteil ätherischer Öle rührt. Oft wird die ganze Knospe ins Essen gelegt und nach der Zubereitung wieder entfernt. Nelken sind als Gewürz zu Rotkohl und Wild ein Klassiker, geben aber auch Glühwein und Lebkuchen einen würzigen Kick.



Stellen Sie sich Ihre weihnachtliche Gewürzmischung her. Wir präsentieren drei besondere Kreationen und verraten, zu welchen Gerichten sie gut passen. [REWE.de/frischundgut](https://www.rewe.de/frischundgut)

PRODUKT-TIPP



WAS FÜR EIN KÄSE!



Bevor der REWE Feine Welt Raclette ins Kühlregal kommt, führt er ein beschauliches Leben in einer Schweizer Berghöhle. Wir sind den Schweizer Käse-Profis in den Untergrund gefolgt, um herauszubekommen, warum Schweizer Käse und der REWE Feine Welt Raclette Käse so ganz besonders hervorragend und lecker sind.

Fotos: Anne Gabriel-Juergens, Text: Sabine Cole

DIE LAIBE REIFEN
INSGESAMT SECHS MONATE



Früher stellten die Schweizer Alptrichter an kalten Abenden einen Laib Käse mit der schmalen Seite über das offene Feuer, bis die oberste Schicht geschmolzen war. Dann schabten sie den weichen, aromatischen Käse herunter und strichen ihn auf einen Kanten Brot. Oder gaben ihn über „geschwellte“, also gekochte, Kartoffeln. Der Name für den Käse, der sich für diese schlichte, besonders nahrhafte Köstlichkeit am besten eignete, war Raclette. Vom französischen „racler“ für „schaben“. Heute wird das Schmelzen in kleinen Pfännchen erledigt, und der Raclette-Käse wird in komfortable Scheiben vorgeschritten. Wenn diese Scheiben dann wie bei REWE Feine Welt immer noch aus der Schweiz kommen, schmeckt es bei einem geselligen Raclette-Abend fast so urig wie damals gemeinsam in den Bergen am großen Feuer. Und ebenso lecker.

Für die hervorragende Qualität des Schweizer Käses gibt es unzählige Gründe. Es sind Millionen fleißige Mikroorganismen am Werk, um aus Milch den REWE Feine Welt Raclette zu machen. Käsermeister steuern

die Reifung der keimarmen Milch, indem sie eine Mikroorganismen-Mischung zugeben, die quasi als Katalysator fungiert und den Verkäsungsprozess in die richtigen Bahnen lenkt.

Welche Enzyme und Eiweißverbindungen wie zusammengesetzt sind, damit sie den Reifeprozess dominieren und damit einen bestimmten Geschmack ergeben, das ist eine Wissenschaft für sich. Eine Wissenschaft, die wohl kaum einer so gut beherrscht wie Anton Schmutz, Mitglied der Geschäftsleitung von Mifroma. Seine Leidenschaft für den Käse wurde ihm quasi in die Wiege gelegt. Denn Anton Schmutz erblickte im Emmentaler Käsereibetrieb seiner Eltern das Licht der Welt. Anton Schmutz absolvierte zunächst – natürlich – eine Ausbildung als Käser und studierte im Anschluss Ingenieurwissenschaften. Heute sorgt er dafür, dass die Welt den Schweizer Käse kennenlernt, geschmacklich und qualitativ alles beim Alten bleibt, aber in der Kontrolle und im Verarbeitungsprozess die modernsten Produktionstechniken eingesetzt werden. Für die Brillanz einer guten Verpackung kann sich Anton Schmutz nämlich ebenso begeistern wie für den Geschmack eines handwerklich perfekt hergestellten Käses.

Wir folgen Anton Schmutz in eine Höhle im Berner Oberland, die erst kürzlich zu einer der größten Käsehöhlen der Schweiz ausgebaut wurde. Hier reift der Raclette für REWE Feine Welt. Der Vorteil einer Berghöhle ist das stabile Klima, das ganzjährig

bei 12 bis 14 Grad und um die 90 Prozent Luftfeuchtigkeit liegt. Perfekte Temperaturen und Feuchtigkeitsbedingungen für einen langsamen und gleichmäßigen Reifungsprozess. Die frische und supersaure Luft aus den umliegenden Bergen wird in die Höhle geführt und tauscht die verbrauchte Luft aus. Eine hervorragende natürliche Klimaanlage ist so eine Käsehöhle.

Die jungen Käselaike werden nach drei bis vier Wochen von den Käsereien, die zum überwiegenden Teil noch kleine Familienbetriebe sind, in den Reifungskeller gebracht. Die ersten Wochen werden sie jeden Tag gepflegt, das heißt, mit einer Bürste wird die Käsoberfläche mit Salzwasser eingerieben. Langsam bildet sich dann auf der Oberfläche die sogenannte Schmiere, und der Käse erhält eine rötlich-braune Farbe. Nach rund zwei Monaten werden die REWE Feine Welt Raclette Käselaike in die Höhle verbracht und lagern dort auf Brettern aus Rottanne. Das Holz reguliert auf ideale Weise die Feuchtigkeit, damit der Käse nicht zu trocken, aber eben auch nicht zu feucht liegt. Mit zunehmendem Alterungsprozess wird die Oberfläche immer dunkler, von braun bis dunkelbraun.



WENN KÄSE DIE AUSSICHT GENIESSEN KÖNNTE,
WÄRE ER HIER IN DEN BERGEN BEI URSY NOCH GLÜCKLICHER.

Durch die langsame Schmiere Reifung in der Höhle bilden sich in der Oberfläche Enzyme, die zur Reifung des Käses im Inneren beitragen und ihm zu seinem komplexen Aroma verhelfen.

„Früher wussten die Käser abends, was sie getan hatten. Wer den ganzen Tag Käselaike bewegt, braucht keinen Sport mehr“, erzählt Anton Schmutz und präsentiert uns ein Raclette-Karree. Die Käse müssen regelmäßig gewendet und gedreht werden. Mit Ruhe und Vorsicht. Sonst kommt es zu Fehlgärungen. Um eben diese zu erkennen, hat der Käser einen „Bohrer“, ein Kombi-Instrument aus rundem, konisch zulaufendem Messer und Hämmerchen. Anton Schmutz macht vor, wie man erkennt, ob im Käse alles in Ordnung ist. Er nimmt einen der REWE Feine Welt Raclette Laibe heraus und klopft leicht kreuz und quer. Gäbe es einen Spalt oder einen zu großen Lufteinschluss, könnte man das hören. Dann bohrt er mit der Messerseite seitlich in den Laib und zieht ein bleistiftdickes Stück Käse heraus. Je nachdem, wie es sich biegen lässt, kann man erkennen, ob der Käse jung oder schon älter ist. Ob ein Käse verkaufsfähig und qualitativ einwandfrei ist, entscheidet übrigens bei jeder Charge nach sechs Monaten ein Team von sogenannten Taxateuren. Nur wenn sie den Käse freigeben, weil er allen strengen Kriterien genügt, darf der kostbare Schweizer Käse zum Kunden. Zum Schluss wird das Loch wieder verschlossen und die Käseschmiere, die von außen den Reifungsprozess noch unterstützt, gut verrieben.

Die Schmiere wird vor dem Verkauf bei manchen Käsesorten abgewaschen, bei anderen drangelassen. „Wenn die Schmiere abgewaschen ist, kann man die Rinde bei Schweizer Käse mitessen. Wenn sie noch dran ist, muss man die schmierige Rinde vor dem Verzehr abschneiden.“ Käse und Hygiene sind ohnehin untrennbar miteinander verbunden. Bei all den Mikroorganismen und Abbauprozessen muss pingelig auf Sauberkeit geachtet werden: Haarnetz, Arbeitsschuhe, Hände waschen wie vor einer OP, das gilt auch für den weiterverarbeitenden Betrieb, wo der REWE Feine Welt Raclette für den Verkauf geschnitten und verpackt wird. „Die Deutschen lieben Käse in Scheiben, weil sie ihn aufs Brot essen und nicht wie wir Schweizer



**NUR WENN ER ALLEN STRENGEN KRITERIEN GENÜGT,
DARF DER KOSTBARE SCHWEIZER KÄSE ZUM KUNDEN.**

DIE MITARBEITER IM MIFROMA-WERK KÜMMERN SICH UM DEN KÄSE MIT LIEBEVOLLER PERFEKTION.

Im Mifroma-Werk herrschen strenge Hygienevorschriften. Für das Foto hat José Galley ausnahmsweise kurz seinen Bartschutz gelockert.



FRISCH & GUT BESUCH BEIM ERZEUGER

PRODUKT-TIPP

im Stück dazu“, weiß Anton Schmutz, der auch dafür zuständig ist, herauszufinden, wie Käse portioniert sein muss, um außerhalb der Schweiz bei den Kunden gut anzukommen. Für Raclette rechnet man pro Person ca. 150 bis 200 Gramm. Oder ein Päckchen REWE Feine Welt Raclette. „Sehr hochwertig verpackt übrigens“, findet Herr Schmutz. Und die Rinde darf man getrost mitessen, sie wurde vor dem Aufschneiden natürlich vorsichtig gereinigt, damit die Scheiben eins zu eins ins Raclette-Pfännchen wandern dürfen.



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**.



KINDERLEICHTE PROFI-PLÄTZCHEN

Elise (12), Lilo (12) und Joseph (13) zeigen, was sie draufhaben: Backen wie die Großen, so schwer ist das schließlich nicht. Also, Leute, ran an die Plätzchen und Kuchen, eure Eltern werden euch dankbar sein, wenn ihr ihnen im Advent ein bisschen Arbeit abnehmt. Und endlich meckert keiner, wenn man mal richtig viel nascht.

Fotos: Oliver Schwarzwald, Foodstyling: Fabio Baseda, Propstyling: Ina Erdmann



1.

1. Den Backofen anmachen und auf 160°C Ober-/Unterhitze einstellen. Weiche Süßrahmbutter in Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Zucker, Honig, einem aufgeschlagenen Ei, Zimt und Muskat mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Mandeln, Vollkornmehl und Backpulver miteinander vermischen. Die Mehlmischung dazugeben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Teig aus der Frischhaltefolie nehmen. Auf der Arbeitsplatte etwas Mehl verteilen, den Teig darauflegen und jetzt schön gleichmäßig mit dem Nudelholz ausrollen. Sonne, Mond und Sterne? Sucht euch eure liebsten Ausstechformen aus und legt die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Wenn das Blech voll ist, kommt es für 12 bis 15 Minuten in den Backofen, bis eure Vollkornkekse schön goldbraun sind. Vorsicht, heiß! Also Ofenhandschuhe anziehen oder die Großen um ein bisschen Hilfe bitten.

VOLLKORNKEKSE



Zubereitungszeit:
1 Advents-Nachmittag

Für 30 Vollkornkekse

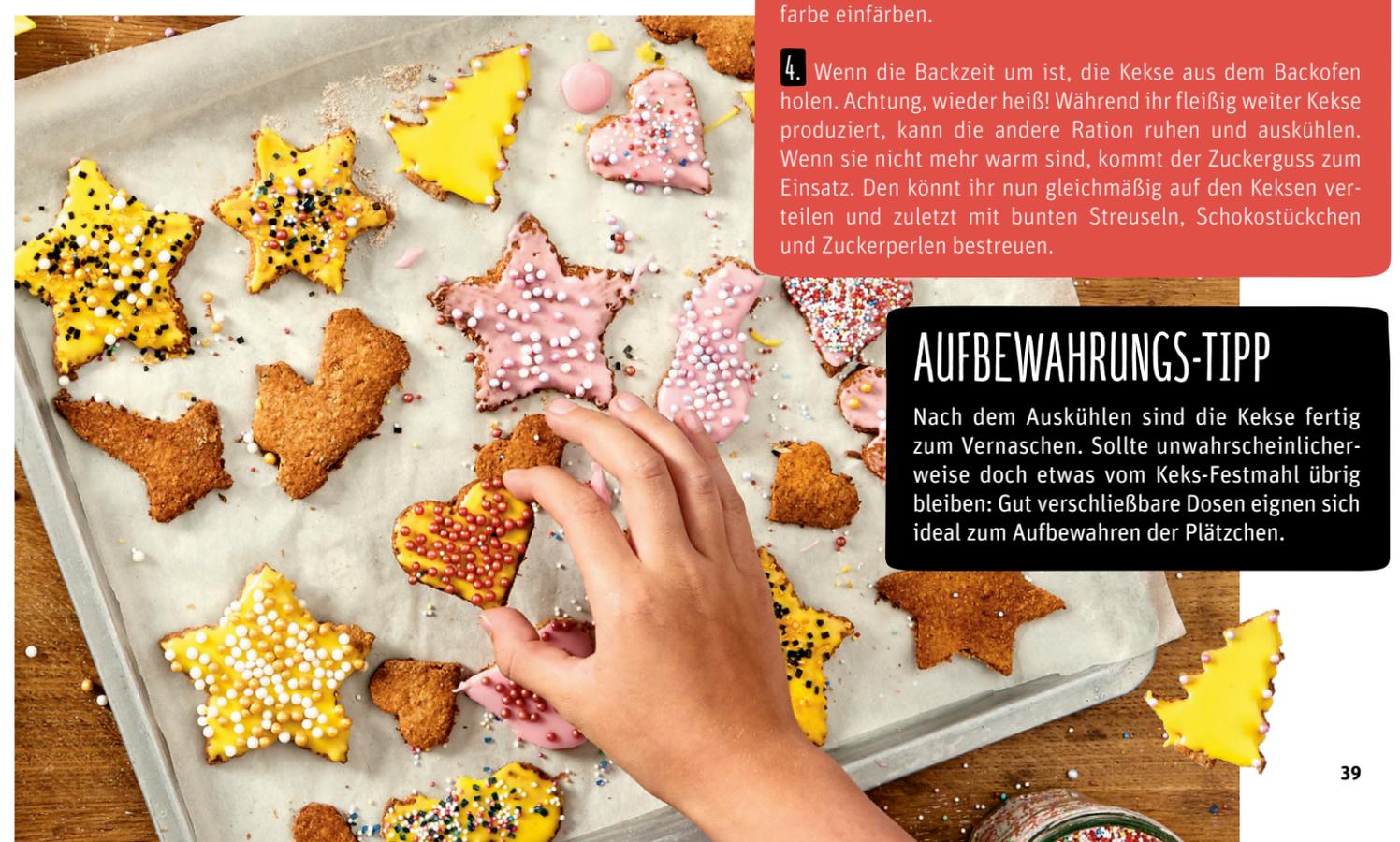
- 100 g REWE Bio Süßrahmbutter
- 125 g Zucker
- 1 TL Honig
- 1 Ei, Größe M
- 1 Msp. REWE Bio Zimt, gemahlen
- 1 Msp. REWE Bio Muskatnuss
- 1 TL REWE Beste Wahl Kalifornische Mandeln, gemahlen
- 250 g REWE Bio Dinkel-Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 250 g Puderzucker
- 4 EL Zitronensaft
- 2 verschiedene Lebensmittelfarben
- 2 EL Zuckerperlen, bunte Streusel oder Schokostreusel

AUSSERDEM: Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz, Backpinsel

Nährwerte pro Keks:
Kalorien: 120 kcal
Kohlenhydrate: 19 g
Eiweiß: 0,65 g, Fett: 1,8 g



2.



4.

3. Für den Guss auf euren Keksen Puderzucker abwägen und in einer kleinen Schüssel mit dem Zitronensaft verrühren. Keine Sorge, kleine Klümpchen lösen sich beim Rühratz auf. Auf zwei Schüsseln verteilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben.

4. Wenn die Backzeit um ist, die Kekse aus dem Backofen holen. Achtung, wieder heiß! Während ihr fleißig weiter Kekse produziert, kann die andere Ration ruhen und auskühlen. Wenn sie nicht mehr warm sind, kommt der Zuckerguss zum Einsatz. Den könnt ihr nun gleichmäßig auf den Keksen verteilen und zuletzt mit bunten Streuseln, Schokostückchen und Zuckerperlen bestreuen.

AUFBEWAHRUNGSTIPP

Nach dem Auskühlen sind die Kekse fertig zum Vernaschen. Sollte unwahrscheinlicher Weise doch etwas vom Keks-Festmahl übrig bleiben: Gut verschließbare Dosen eignen sich ideal zum Aufbewahren der Plätzchen.

SCHOKO-SPIRALEN



Zubereitungszeit:
1 Advents-Nachmittag

Für 30 Schoko-Spiralen

- 125 g REWE Bio Süßrahmbutter
- 150 g REWE Bio Roh-Rohrzucker
- 1 Ei, Größe M
- 1 Vanilleschote
- 250 g REWE Bio Weizenmehl, Type 550
- 1 TL Backpulver
- 15 g Kakaopulver
- 1-2 EL REWE Bio Milch
- 200 g REWE Bio Schweizer Edelvollmilch-Schokolade

AUSSERDEM: Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz, Backpinsel

Nährwerte pro Spirale:
Kalorien: 92 kcal
Kohlenhydrate: 15 g
Eiweiß: 1,1 g, Fett: 3,5 g

VEGETARISCH



2.

1. Den Backofen anmachen und auf 160°C Ober-/Unterhitze einstellen. Weiche Süßrahmbutter würfeln und in eine Schüssel geben. Rohrzucker und ein aufgeschlagenes Ei zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts vermengen.

2. Vanilleschote längs mit dem Messer halbieren. Vorsicht beim Schneiden! Dann lässt sich die Vanilleschote aufklappen, und man kann das Mark ganz einfach herausschaben. Weizenmehl, Backpulver und das Vanillemark in die Schüssel geben. Mit den Händen ordentlich durchkneten, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben. Dann den Teig in zwei Hälften teilen.

3. Kakaopulver in eine kleine Schüssel geben und mit Milch vermischen. In die eine Teighälfte eine kleine Kuhle drücken. Jetzt gießt ihr die Kakao-Milch-Mischung nach und nach in die Mulde und knetet sie in den Teig ein. Danach beide Teighälften in Folie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.

4. Auf der Arbeitsplatte etwas Weizenmehl verteilen, den Teig darauf gleichmäßig mit dem Nudelholz ausrollen. Beide Teige übereinanderlegen, mit dem Messer zu einem Rechteck schneiden und zu einer Rolle drehen. Die Rolle in Scheiben schneiden. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 12 bis 15 Minuten goldbraun backen. Vorsicht, heiß! Also Ofenhandschuhe anziehen oder die Großen um ein bisschen Hilfe bitten.

5. Die Kekse auskühlen lassen. Die Schokolade in einem Topf schmelzen und die Kekse von einer Seite mit flüssiger Schokolade bepinseln.

5.



4.



1.



2.



3.



1. Den Backofen anmachen und auf 160°C Ober-/Unterhitze einstellen. Vanilleschote längs mit dem Messer halbieren. Vorsicht beim Schneiden! Dann lässt sich die Vanilleschote aufklappen, und man kann das Mark ganz einfach herausschaben. Das Mark sowie Öl, Zucker, Eier, Milch und die Nuss-Nougat-Creme in einer Schüssel mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig rühren. Weizenmehl und Backpulver in einer Schüssel mischen, dann Zimt und Kakao unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach zugeben und zügig unterrühren.

2. Die ofenfesten Tassen mit dem Backpinsel gründlich mit Butter einpinseln, den Teig einfüllen und für 25 Minuten backen. Vorsicht, heiß! Also Ofenhandschuhe anziehen oder die Großen um ein bisschen Hilfe bitten.

3. Nach der Backzeit die Tassenkuchen (vorsichtig!) aus dem Backofen holen und so lange auskühlen lassen, bis die Tassen handwarm sind. Die Schokosticks in den noch warmen Kuchen stecken und Puderzucker darüberstreuen. Am besten geht das mit einem kleinen (Tee-)Sieb.



NUSS-NOUGAT-TASSENKUCHEN

Zubereitungszeit:
1 Advents-Nachmittag

Für 6 Tassen

- 1 Vanilleschote
- 2 EL neutrales Öl
- 150 g Zucker
- 4 Eier, Größe M
- 100 ml Milch
- 2 EL REWE Bio Nuss-Nougat-Creme
- 300 g Weizenmehl, Type 405
- 2 TL Backpulver
- 1 Msp. Zimt
- 2 TL REWE Bio Instant-Kakao
- 6 Riegel REWE Feine Welt Karamell Entdeckung, Vollmilchschokoladensticks
- Puderzucker

AUSSERDEM: Backpinsel, Handrührgerät mit Knethaken, 6 ofenfeste Tassen

Nährwerte pro Tasse:
Kalorien: 624 kcal
Kohlenhydrate: 82 g
Eiweiß: 9,3 g, Fett: 26,5 g

VEGETARISCH

REZEPTE FÜR FORTGESCHRITTENE PLÄTZCHEN-BÄCKER

PISTAZIEN-FLORENTINER



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 30 Minuten

Für 30 Plätzchen

100 g Pistazien, gehackt
50 g REWE Bio Süßrahmbutter
100 g REWE Bio Roh-Rohrzucker
50 g Crème fraîche
50 g REWE Bio Weizenmehl, Type 550
150 g REWE Feine Welt Edelbitter mit 73 % Kakaoanteil

1. Pistazien, Süßrahmbutter und Rohrzucker in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Crème fraîche zugeben und so lange rühren, bis der Rohrzucker vollständig gelöst ist. Weizenmehl untermischen und bei schwacher Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Die Masse in eine Rührschüssel füllen. Im Kühlschrank für 30 Minuten auskühlen lassen.

2. Den Backofen vorheizen (160°C, Ober-/Unterhitze). Jeweils 1 TL der Pistazienmasse zu einer Kugel formen und diese mit 2 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, leicht flach drücken und 8 bis 10 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen das noch weiche Gebäck vollständig erkalten lassen.

3. Die Edelbitter-Schokolade grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und auf eine Seite der Florentiner pinseln. Die Schokolade vor dem Servieren fest werden lassen.



Nährwerte pro Plätzchen:
Kalorien: 95 kcal
Kohlenhydrate: 8 g
Eiweiß: 1,2 g, Fett: 6,3 g

PRODUKT-TIPP



ORANGENSCHNITTEN MIT BAISER



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit: 13-15 Minuten

Für 25 Schnitten

70 g REWE Bio Süßrahmbutter
450 g Haferflocken
5 Eier, Größe M
200 g REWE Beste Wahl Brauner Roh-Rohrzucker
1 EL Honig
1 TL REWE Bio Weizenmehl, Type 550
1 TL ja! Backpulver
100 g Zucker
4 EL REWE Feine Welt Sevilla Orange, Marmelade

AUSSERDEM: Handrührgerät, Spritzbeutel, Crème-brûlée-Brenner

1. Die Süßrahmbutter schmelzen und die Haferflocken sowie 1 Ei, Rohrzucker und Honig unterrühren. Weizenmehl und Backpulver mischen und unter die Haferflockenmasse heben. Den Backofen vorheizen (160°C, Ober-/Unterhitze). Den Teig



Nährwerte pro Schnitte:
Kalorien: 144 kcal
Kohlenhydrate: 23 g
Eiweiß: 3,9 g, Fett: 4,2 g

FRISCH & GUT REZEPTE



Köstliche Plätzchen-Rezepte können Sie auch mit dem Thermomix zubereiten. Inspiration finden Sie auf [REWE.de/thermomix](https://www.rewe.de/thermomix)



Plätzchen für Erwachsene: Viele weitere Rezept-Ideen finden Sie unter [REWE.de/adventsbacken](https://www.rewe.de/adventsbacken)

REZEPT-TIPP

Wer keinen Crème-brûlée-Brenner hat, kann den Eischnee auf ein Backblech spritzen und ihn im Backofen 45 Minuten zu Baiser verarbeiten (80°C, Ober-/Unterhitze).

mit einem Löffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und für 13 bis 15 Minuten goldbraun backen.

2. Solange der Haferflocken-Keks noch heiß und warm ist, mit einem Messer in 1x3 cm große Schnitten schneiden. Die Schnitten auskühlen lassen.

3. Das Eiweiß der übrigen 4 Eier mit einem Handrührgerät steif schlagen. Sobald es anfängt zu stocken, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Wenn die Schnitten ausgekühlt sind, mit der Orangemarmelade bestreichen. Dann den Eischnee mit einem Spritzbeutel auf die Schnitten spritzen und mit einem Crème-brûlée-Brenner leicht flambieren. Vorsicht, heiß!

SPEISEKAMMER-BASICS

DER KLEINE EINKAUF

DAS HAST DU IMMER ZU HAUSE

Ach, die Cousine bringt noch drei Freunde mit? Und die haben zwei Kinder? Kein Problem! Für ein tolles Adventsessen braucht es nicht immer den Großeinkauf. Unsere Speisekammer und unser Kühlschrank bieten eine Vielfalt an Basiszutaten, die sich mit klug gewählten frischen Zutaten ergänzen lassen. Kommt doch, ihr Gäste!

Fotograf: Volker Hohl, Foodstyling: Raik Holst, Propstyling: Meike Graf

KÜHLSCHRANK-BASICS



ORANGEN-COUSCOUS MIT GERÖSTETEN MANDELN

Zubereitungszeit:
25 Minuten

Für 6 Personen

DEINE BASICS

- 1 l Gemüsebrühe
- 500 g REWE Bio Couscous
- 2 rote Zwiebeln
- 3 EL REWE Feine Welt Italiens Trilogie, Olivenöl
- Salz, Pfeffer

DER KLEINE EINKAUF



- 2 REWE Bio Orangen
- 2 Bund Rucola
- 200 g ja! Mandeln

1. Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen, Couscous einrühren. Topf von der Platte nehmen. Couscous zugedeckt ziehen lassen, bis er die gesamte Flüssigkeit aufgesaugt hat.

2. Rucola waschen und trocken schütteln. Mandeln in kochendem Wasser etwa 2 Minuten abkochen, abschrecken und die braune Haut entfernen. Zwiebeln in Ringe schneiden. Von der Schale einer Orange feine Streifen, sogenannte Zesten, abschälen. Beide Orangen schälen und mit einem Messer die Filets herauslösen. Den Rest auspressen und den Saft auffangen.

3. Mandeln in einer Pfanne mit der Hälfte des Olivenöls unter ständigem Rühren rösten. Mandeln, Orangenfilets, Orangenzesten, Orangensaft, restliches Olivenöl, Rucola und Zwiebelringe zu dem Couscous geben. Gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 580 kcal
Kohlenhydrate: 65 g
Eiweiß: 15,1 g, Fett: 26,7 g

REWE DEINE KÜCHE
Was darf in keiner Speisekammer fehlen? Die komplette Grundausstattung finden Sie unter REWE.de/frischundgut



Zubereitungszeit:
35 Minuten

Für 6 Personen

DEINE BASICS

- 500 g REWE Feine Welt Gebirgs-Reis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL neutrales Öl
- 2 TL Currypulver
- 1 Topf Basilikum
- Salz, Pfeffer



DER KLEINE EINKAUF



- 300 g REWE Feine Welt Black Tiger Garnelen, tiefgefroren
- 200 g ja! Aprikosen, getrocknet
- 2 Eisbergsalate
- 125 g Cranberries

1. Garnelen auftauen. Gebirgs-Reis waschen. Zwiebel in Spalten, Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und in 2 EL Öl andünsten. Gebirgs-Reis und Currypulver zugeben, kräftig umrühren, mit 1 l Wasser ablöschen. Aufkochen und mit Deckel bei niedrigster Hitze ziehen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist.

2. Aprikosen in Streifen schneiden. Basilikum hacken. Äußere Blätter von den Eisbergsalaten ablösen und waschen. Aufgetaute Garnelen in Stücke schneiden, in einer Pfanne mit dem restlichen Öl braten und garen.

3. Garnelen, Basilikum, Aprikosen und Cranberries unter den Reis rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Reismasse in die Salatblätter füllen. Einrollen und sofort servieren.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 317 kcal
Kohlenhydrate: 43 g
Eiweiß: 12,9 g, Fett: 22,2 g

WÜRZIGE REISRÖLLCHEN MIT GARNELEN, APRIKOSEN UND CRANBERRIES



BANDNUDELN MIT HÄHNCHEN UND PREISELBEERSAHNE



Zubereitungszeit:
35 Minuten

Für 6 Personen

DEINE BASICS

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 300 ml REWE Bio Schlagsahne
- 500 g Nudeln (z.B. REWE Feine Welt Elsässer Sonntag, Bandnudeln)
- 3 EL neutrales Öl
- 200 ml REWE Feine Welt Gemüsefond
- Salz, Pfeffer



DER KLEINE EINKAUF



- 800 g REWE Bio Hähnchenbrustfilets
- 3 Stangen Frühlingzwiebeln
- 2 EL REWE Beste Wahl Wild-Preiselbeeren

1. Hähnchenbrustfilets abspülen, trocken tupfen. In Streifen schneiden. Zwiebel in Spalten, Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Frühlingzwiebeln waschen, vom Wurzelansatz befreien, in dünne Ringe schneiden. Sahne schlagen, kalt stellen. Preiselbeeren in einem Topf leicht erhitzen.

2. Bandnudeln kochen. In einer Pfanne mit Öl die Geflügelstreifen von beiden Seiten kräftig anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Nudeln zugeben. Vermengen, salzen und pfeffern.

3. Die lauwarmen Preiselbeeren unter die Schlagsahne rühren und alles über die Nudeln geben. Nach Belieben mit Frühlinglauch bestreuen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 757 kcal, Kohlenhydrate: 67,6 g
Eiweiß: 43,9 g, Fett: 34,2 g



FLASCHENPOST AN DEN WEIHNACHTSMANN

Erst die passende Weinbegleitung macht ein Essen zum Festtagsschmaus. Aber welcher Wein zu welchem Gericht? Mit diesen grundlegenden Kombinationsregeln machen Sie beim Weineinkauf in Zukunft alles richtig.

Das REWE Weinsortiment steht für Vielfalt und Qualität. Entdecken Sie im Markt den perfekten Wein für jeden Anlass.



Seit 600 Jahren wird die Königin der weißen Rebsorten in Deutschland kultiviert. Sie wächst am besten an steilen Hängen und in kühlerem Klima. Charakteristische Fruchtaromen sind Pfirsich, Grapefruit, Apfel und Ananas. Dank seiner Mineralität passt der Weißwein ideal zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten Vorspeisen. Mit entsprechender Restsüße kann er auch scharfe Speisen ausbalancieren – zu asiatischen Gerichten ist er köstlich. Riesling genießt man am besten mit einer Temperatur von 8 bis 10 °C.

Diese Weißweitraube stammt aus dem französischen Burgund und hat ihre Heimat in dem kleinen Dorf Chardonnay. Mittlerweile wird die Rebsorte aber weltweit angebaut – auf insgesamt 175.000 Hektar Land. Die aus der Traube gekelterten Weine haben eine gelbe bis leicht grünliche Farbe und Aromen von Melone, Zitrone und Walnuss. Sie schmecken unschlagbar zu Pilzgerichten, aber auch zu Geflügel, Kalb, Krustentieren, Lachs und Weichkäse. Vor allem bei einer Trinktemperatur von 8 bis 10 °C.

Die Rebe wird auch Blauer Burgunder oder Pinot Noir genannt. Während im jungen Wein Noten von Früchten wie Brombeeren oder Kirschen dominieren, kommen mit zunehmender Reife herbliche, an Süßholz oder Waldboden erinnernde Aromen hinzu. Der samtige Wein ist der ideale Begleiter zu Ente, Wild oder Schmorgerichten wie Kalbsbrust oder Osso bucco. Ideal temperiert ist ein Spätburgunder bei 16 bis 18 °C.

Eine robuste Rebsorte, die auch harte Winter gut übersteht. Sie wird vorwiegend in Niederösterreich angebaut – hier sind mit rund 14.500 Hektar fast die Hälfte aller Weinberge mit dem Grünen Veltliner bestockt. Kein Wunder, dass sich der daraus gekelterte pfeffrige Weißwein so gut zu österreichischen Spezialitäten wie Wiener Schnitzel oder Knödel macht. Er passt aber auch optimal zu Gemüse, Wokgerichten und Kräutersaucen. Lassen Sie ihn sich bei 8 bis 10 °C Trinktemperatur schmecken!

Die Traube kommt ursprünglich aus dem Bordeaux-Gebiet und sorgt für dunkelrote, samtweiche Weine. Sie wird aber auch in Chile, Australien, Kalifornien, Südafrika, Deutschland und Italien angebaut. Im Rotwein kommen Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen zum Vorschein. Dazu gesellen sich noch Gewürznoten von Zimt und Nelken. Er eignet sich zu Hartkäse, Wildgerichten, Rind und Schmorgerichten. Die perfekte Trinktemperatur: 16 bis 18 °C.

Der rote oder weiße Süßwein aus Portugal wurde nach der Hafenstadt Porto benannt. Für richtigen Portwein dürfen nur Weintrauben aus einem gesetzlich festgelegten Gebiet im portugiesischen Douro-Tal verwendet werden. Durch ein frühzeitiges Stoppen der Gärung verbleiben 40 bis 60 Gramm Restzucker pro Liter – so entsteht der süße Geschmack. Portwein schmeckt zur Käseplatte, zu getrockneten Früchten, Walnüssen und Süßspeisen. Der süße Rote mag es warm bei 16 bis 18 °C, der Weiße eher kühler bei etwa 10 °C.

REWE
DEINE KÜCHE

Das ideale Dessert für Naschkatzen:
Schokoladenfondue mit frischem
Obst. Passende Rezepte finden Sie
online unter [REWE.de/frischundgut](https://www.rewe.de/frischundgut)

FONDUE

MIT FREUNDEN

Silvester gibt es Fondue. Weil es perfekt ist für einen langen Abend mit der Familie und Freunden. Weil sich jeder sein Essen selbst brutzeln kann. Und weil das gemeinsame Warten auf den nächsten Fleisch-, Fisch- oder Gemüsespieß einfach nie aus der Mode kommt! 10, 9, 8...

Fotos: Andrea Thode, Foodstyling: Eliane Neubert, Propstyling: Patricia Darlison

BRÜHE

FONDUE

GRUNDREZEPT



Zubereitungszeit:
35 Minuten

Für 4 Personen/1 Fonduetopf:

- 1 Bund Suppengrün**
- 1 Zitrone, unbehandelt**
- 2 Lorbeerblätter**
- 2 Zweige Thymian**
- Salz, Pfeffer**

Suppengrün waschen, putzen und grob würfeln. Zitrone waschen und einen Streifen abschälen. 2l Wasser mit Suppengrün, Lorbeerblättern, Thymianzweigen und Zitronenschale aufkochen. 30 Minuten köcheln lassen, danach durch ein Sieb gießen. Salzen und pfeffern und in den Fondue-Topf geben.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 21 kcal, Kohlenhydrate: 3 g
Eiweiß: 1,3 g, Fett: 0,2 g

WAS PASST DAZU?

Fisch eignet sich wegen der kurzen Garzeit besonders für ein Brühe-Fondue: Die REWE Feine Welt Black Tiger Garnelen oder Fischfilets (Seeteufel, Zander, Lachs) sind ideal zum Fest. Auch mageres Fleisch wie Lammfilet oder Roastbeef gehören in den Topf. Außerdem Gemüse: Champignons, Schalotten, gelbe und rote Paprika, Zuckerschoten und Zucchini.

Als Beilage schmecken Pellkartoffeln mit REWE Beste Wahl Kräuterquark.



AVOCADO-LIMETTEN-DIP



Zubereitungszeit:
10 Minuten

Für 4 Personen

- 1 Limette, unbehandelt**
- ½ Bund Schnittlauch**
- 1 Knoblauchzehe**
- 1 Avocado**
- Salz, Pfeffer, Zucker**

AUSSERDEM: Mixer oder Pürierstab

1. Limette heiß abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen und die Hälfte auffangen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und grob hacken. Eine halbe Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2. Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in einen Rührbecher geben. Limettenschale und -saft, Schnittlauch und Knoblauch dazugeben und mit einem Pürierstab oder im Mixer glatt pürieren.

3. Salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 106 kcal
Kohlenhydrate: 5 g
Eiweiß: 1,1 g, Fett: 8,6 g



FRISCH & GUT REZEPTE

GEFLÜGEL-HACKSPIESSE



Zubereitungszeit:
25 Minuten

Für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe**
- 1 kleine rote Zwiebel**
- 1 EL Olivenöl**
- 300 g REWE Bio Hähnchenbrustfilet**
- 4 Zweige Petersilie**
- 2 Zweige Thymian**
- 1 Ei, Größe M**
- Salz, Pfeffer**
- REWE Feine Welt Mexikos Jalapeño, Chilimühle**
- 4 EL Semmelbrösel**
- 12 Zweige Rosmarin**

AUSSERDEM: Blitzhacker

1. Knoblauchzehe und eine halbe Zwiebel schälen und würfeln. Beides in Olivenöl 5 Minuten glasig dünsten.

2. Hähnchenbrustfilets in Würfel schneiden. Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln, von groben Stielen befreien und fein hacken. Knoblauch, Zwiebel, Hähnchenbrustfilet, Petersilie, Thymian und Ei im Blitzhacker mittelfein hackeln. Mit Salz, Pfeffer und Chili kräftig würzen. Semmelbrösel zugeben und mit den Händen vermengen, bis eine gut formbare Masse entsteht.

3. Die Rosmarinzwige waschen, trocken schütteln, auf etwa 10 cm kürzen und die unteren Nadeln abstreifen. Je 2 EL Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen in kleinen länglichen Portionen um die Zweige formen. Die Garzeit in der Brühe beträgt etwa sieben Minuten.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 248 kcal
Kohlenhydrate: 20 g
Eiweiß: 87,4 g, Fett: 32,4 g

GRUNDREZEPT



Zubereitungszeit:
5 Minuten

Für 4 Personen/1 Fonduetopf:

1 l Brat- und Frittieröl

Fondue-Topf nur zur Hälfte füllen (Spritzgefahr). Öl auf 180 °C erhitzen, mit einem Holzspieß die Temperatur prüfen: Steigen kleine Bläschen auf, kann es losgehen.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 2325 kcal, Kohlenhydrate: 0 g
Eiweiß: 0 g, Fett: 100 g

WAS PASST DAZU?

Wer mag, rollt etwas Gemüse in das Fleisch ein, zum Beispiel Paprikastreifen in Schweinefilet oder Zucchiniestreifen in Rinderfilet.

In Öl Gegartes ist eher deftig, daher passt als Kontrast etwas Frisches: grüner Salat mit gebratenen Birnen und frischen Kräutern – dazu ein Dressing mit REWE Feine Welt Birnenbalsamessig.

Als **Sättigungsbeilage** schmeckt Bulgur mit etwas Butter und Petersilie.

PRODUKT-TIPP



QUALITÄT FÜR IHRE TREUE

Kennen Sie schon unsere ZWILLING Treuepunkt-Aktion? Sichern Sie sich tolle Produkte zum vergünstigten Treuepreis – wie das hier abgebildete Fondue-Set. Unter [REWE.de/zwilling](https://www.rewe.de/zwilling) finden Sie alle Informationen zum Fondue-Set. Außerdem gibt es dort weitere leckere Rezepte zum Nachkochen.



ÖL FONDUE



GEMÜSE IM BIERTEIG



Zubereitungszeit:
25 Minuten

Für 4 Personen

200 g Weizenmehl
250 ml Weizenbier
2 Eier, Größe M
1 TL REWE Bio Currypulver
2 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer
800 g Gemüse, z. B. 200 g Brokkoli,
200 g Blumenkohl, 200 g Karotten,
200 g Frühlingszwiebeln



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 379 kcal
Kohlenhydrate: 48 g
Eiweiß: 8,3 g, Fett: 13,8 g

1. Weizenmehl und Weizenbier mit einem Schneebesen glatt rühren. Eier trennen. Eigelb, Currypulver und Öl unterrühren. Großzügig salzen und pfeffern, 15 Minuten ruhen lassen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Das Gemüse in mundgerechte Stücke zerteilen.

2. Am Tisch Gemüse auf Spieße stecken, durch den Teig ziehen und im Öl etwa 5 bis 7 Minuten goldgelb garen.

FRISCH & GUT REZEPTE

ORANGEN-MINZ- JOGHURT



Zubereitungszeit:
25 Minuten

Für 4 Personen

4 Zweige Minze
1 Orange, unbehandelt
150 g REWE Bio Joghurt mild
Salz, Pfeffer, Zucker

1. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Orange heiß abspülen und die Schale fein abreiben.

2. Joghurt mit Minze und Orangenschale verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 43 kcal
Kohlenhydrate: 5,3 g
Eiweiß: 2,2 g, Fett: 1,4 g



KOCH-TIPP

Teigreste zwischendurch mit einem kleinen Sieb aus dem Öl schöpfen, damit sie nicht verbrennen.

ANANAS-CHILI-DIP



Zubereitungszeit:
20 Minuten

Für 4 Personen

- 1 Ananas
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL neutrales Öl
- 4 EL REWE Beste Wahl Sweet Chili Sauce
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken

AUSSERDEM: Pürierstab

1. Eine halbe Ananas und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Beides in Öl 10 Minuten in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze dünsten. Die Hälfte der Masse in einen Rührbecher geben, Chili Sauce zugießen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Übrige Ananas- und Knoblauchwürfel auf den Dip geben und bis zum Servieren kalt stellen. Mit Chiliflocken garnieren.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 82 kcal, Kohlenhydrate: 13,6 g
Eiweiß: 0,6 g, Fett: 2,6 g

KAROTTEN-SELLERIE-APFEL-SALAT



Zubereitungszeit:
15 Minuten

Für 4 Personen

- 200 g Sellerie
- 300 g Karotten
- 1 Apfel
- 4 EL REWE Feine Welt Helles Italien, Essig
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 100 g Walnusskerne

1. Sellerie schälen. Karotten und Apfel waschen. Alles grob auf der Küchenreibe raspeln.

2. In einer großen Schüssel mit Essig und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

3. Zucker in 1 EL Wasser kurz aufkochen. Walnusskerne zugeben, 5 Minuten rösten, salzen und pfeffern. Zum Abkühlen auf ein Stück Backpapier geben. Nüsse grob gehackt zum Salat servieren.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 240 kcal, Kohlenhydrate: 17 g
Eiweiß: 5,3 g, Fett: 16 g



KÄSE FONDUE

GRUNDREZEPT



Zubereitungszeit:
25 Minuten

Für 4 Personen/1 Fonduetopf:

- 300 g REWE Feine Welt Le Gruyère Switzerland AOP
- 500 g Emmentaler
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Kirschwasser
- 1 Zitrone
- ½ Knoblauchzehe
- 250 ml REWE Feine Welt Südtiroler Weißburgunder
- Pfeffer, Muskatnuss

1. Gruyère und Emmentaler auf der groben Seite der Küchenreibe in eine Schüssel reiben. Stärke mit Kirschwasser glatt rühren. Zitrone auspressen und 1 EL Saft auffangen.

2. Knoblauch schälen, etwas andrücken und Fondue-Caquelon damit ausreiben. Weißwein hineingießen, aufkochen. Den geriebenen Käse unter ständigem Rühren langsam einarbeiten. Bei mittlerer Hitze zu einer glatten Masse rühren. Kirschwasser-Stärke-Mischung und Zitronensaft einrühren. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 905 kcal
Kohlenhydrate: 5 g
Eiweiß: 56,8 g, Fett: 65,7 g



WAS PASST DAZU?

Zum Tunken verschiedene Sorten Brot bereitstellen, etwa 150 bis 200 g pro Person. Beispielsweise REWE Feine Welt Krosse Peperoni oder REWE Feine Welt Italiens Backkunst.

Käsefondue ist sehr deftig, daher sollten Beilagen leicht und etwas säurehaltig sein: Weintrauben, REWE Bio Cornichons, REWE Bio Rote Bete vorgegart. Auch Aufschnitt harmoniert gut: Chorizo, REWE Feine Welt Italiens Vielfalt (Rohschinken, Coppa und Salami aus Norditalien), REWE Feine Welt Prosciutto Cotto, REWE Feine Welt Feigen im Speckmantel. Dazu REWE Feine Welt Zwiebel Confit.

PRODUKT-TIPP



UNSERE FRISCHE- EXPERTEN

Thorsten Schmidt und Adrian Meyer aus der REWE Zentrale in Köln sind für die Käsevielfalt in den REWE Märkten verantwortlich. Mit großer Sorgfalt wählen sie Sorten aus, die morgen Trend sind.

Foto: Albrecht Fuchs, Text: Mimi Stave

Am schönsten sind die Momente, wenn Adrian Meyer und Thorsten Schmidt neue Produkte im Kühlregal oder an der Frischetheke entdecken. „Gestern war ich in meinem Stamm REWE Markt einkaufen und war ein bisschen stolz, als ich vor dem REWE Feine Welt Burrata stand“, sagt Schmidt. Über den besonderen Käse aus Apulien haben sich die beiden Kollegen schon oft unterhalten. Jetzt gibt es ihn im Markt.

„Am Anfang steht der Wunsch der Kunden.“

Adrian Meyer, Category Manager

Adrian Meyer, Category Manager, und Thorsten Schmidt, Einkäufer Eigenmarke, stellen das Käsesortiment in den nationalen REWE Märkten zusammen. „Am Anfang steht immer der Wunsch der Kunden“, so Meyer, der bereits seit zwölf Jahren bei REWE arbeitet. Dafür beobachtet das Category-Management-Team den Markt, nimmt Wettbewerbsanalysen vor und sucht nach neuen Trends. „Manchmal finden wir unsere Inspirationen zu neuen Produkten für unser Sortiment auch in Kochshows“, ergänzt Meyer und lacht. Schmidt ist seit fünf Jahren bei REWE, er kümmert sich um den Einkauf und die Beschaffung sämtlicher Käseprodukte der Eigenmarken, etwa REWE Feine Welt. Er arbeitet mit Manufakturen und Lieferanten aus ganz Europa zusammen. „Ich finde es spannend, wenn ein Käse eine Geschichte, eine Herkunft hat.“ Ein Beispiel



Thorsten Schmidt (links) und Adrian Meyer in der REWE Zentrale in Köln.

ist der REWE Feine Welt Tête de Moine (französisch für Mönchskopf), ein Schweizer Schnittkäse, der nach einem jahrhundertalten Rezept geformt wird. „Wenn wir einen Käse für das Sortiment auswählen, dann muss einfach alles stimmen.“

Betrachtet man das Käsesortiment in den REWE Märkten, fällt vor allem die sorgfältig zusammengestellte Vielfalt auf. Immerhin soll ja auch für jeden etwas dabei sein. „Mit unserem Sortiment decken wir alle möglichen Segmente ab: Frischkäse, Weichkäse, Schnitt- und Hartkäse, Reibekäse, Spezialitäten wie Sauermilchkäse und viele mehr“, erläutert Meyer. „Wir haben Käse für Kunden, die gern preisbewusst einkaufen. Und für Kunden, die nach etwas Besonderem suchen. Wir führen Marken, die oft nachgefragt werden, Eigenmarken und Bio-Produkte.“

„Guter Käse hat eine Geschichte.“

Thorsten Schmidt, Einkäufer Eigenmarke

Wer aus dem großen Sortiment bei REWE einen Käse auswählt, sollte ihn im Kühlschrank bei einer Temperatur von 5 bis 8 Grad aufbewahren. „Ganz wichtig: Den

Käse eine halbe Stunde vor dem Genuss aus dem Kühlschrank holen“, empfiehlt Schmidt. „Wenn Käse etwas wärmer wird, entfaltet er seinen vollen Geschmack und sein richtiges Aroma.“ Käse von der Frischetheke sollte gekühlt im Einschlagpapier gelagert werden – so bleibt er gut geschützt vor Austrocknung.

Fragt man Käsespezialisten, was sie an Käse mögen, kommt die Antwort schnell: „Alles.“ Nur beim Lieblingskäse ist man sich nicht ganz einig. „Ganz klar: der REWE Feine Welt Gruyère“, sagt Meyer. „Er schmeckt einfach toll, und ich habe das Glück, ihn jeden Tag essen zu können.“ Für Schmidt ist es der REWE Feine Welt Tête de Moine. „Ein Glas Rotwein dazu, da kann man nur zum Käseliebhaber werden.“

LIEBLINGSKÄSE



Lieferservice

ZÄHLEN SIE AUF UNS.

In der Vorweihnachtszeit kann die Zeit schon mal knapp werden. Gut, dass der REWE Lieferservice Ihre Einkäufe nach Hause liefert, wenn Sie es mal nicht in Ihren REWE Markt schaffen.

REWE.de
DEIN MARKT

Bis zu
15€
geschenkt*

IHRE REWE LIEFERSERVICE VORTEILE:

- ✓ Garantierte Frische durch gekühlten Transport
- ✓ Bequeme Lieferung in jedes Stockwerk
- ✓ Lieferung zum Wunschtermin bis 22 Uhr
- ✓ 1. Lieferung kostenlos für Neukunden*

JETZT BESTELLEN UND SPAREN!

15€ FÜR NEUKUNDEN*

209 526 025 206 9

10€ FÜR STAMMKUNDEN*

209 550 000 672 8

Bitte geben Sie diesen Code im letzten Schritt Ihrer Bestellung ein.

* Gültig bis zum 14.01.2018.

1) Gültig bei Lieferung bis zum 14.01.2018; maßgeblich für die Inanspruchnahme des Gutscheins ist also das Datum der Lieferung, nicht der Bestellung. Der Gutschein gilt nur für einen Online-Einkauf beim REWE Lieferservice und ist nicht beim REWE Abholservice oder im REWE Markt einlösbar. Der Gutschein ist nur bei einem Mindestrechnungsbetrag von 75 € einlösbar; vom Mindestrechnungsbetrag sind Druckwaren (bspw. Bücher, Zeitungen, Zeitschriften), Tabakwaren, aufladbare Geschenk- und Guthabekarten (z. B. iTunes-Karten), Tchibo-Artikel, Zahlungen für Treuepunkt-Artikel, Pfand, Sperrgutzuschlag und Servicegebühren (bspw. Liefergebühren) abzuziehen. Jeder Gutschein gilt nur für den einmaligen Gebrauch und verliert danach seine Gültigkeit. Es ist nur ein REWE Lieferservice-Gutschein pro Bestellung einlösbar; andere Gutscheine, wie z. B. LAVIVA- und PAYBACK Papiercoupons und eCoupons, können zusätzlich eingelöst werden. Gutscheine müssen am Ende des Bestellvorgangs eingegeben werden. Der gutgeschriebene Betrag wird nicht im Bestellvorgang angezeigt, sondern erst nach Abschluss des Bestellvorgangs in der übersandten Rechnung. Keine Barauszahlung möglich.

2) Neukunden sind Kunden, die zuvor noch nicht beim REWE Lieferservice oder beim REWE Abholservice bestellt haben.

FRISCH & GUT 3 MAL 3

VANILLEEIS MIT GERÖSTETEN PEKANNÜSSEN UND AHORNSTRUP



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 616 kcal
Kohlenhydrate: 67 g
Eiweiß: 8,2 g, Fett: 33,1 g

Für 4 Personen

125 g Pekannüsse
480 ml REWE Feine Welt Pures Vergnügen, Vanilleeiscreme
250 ml REWE Bio Ahornsirup



+



+



=



1. In einer Pfanne die Nüsse ohne Öl trocken anrösten. Dabei öfter wenden. 2. Vanilleeis mit einem Eisportionierer portionieren und anrichten. Die ausgekühlten Nüsse etwas andrücken und darüberstreuen. 3. Alles mit etwas Ahornsirup beträufeln und servieren.

3 MAL 3

3 EASY
X-MAS-
DESSERTS

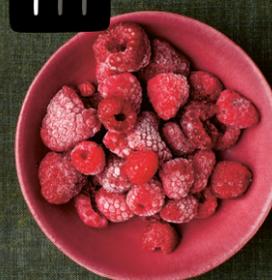
CRÈME BRÛLÉE MIT PISTAZIEN-CRÈME UND HIMBEEREN



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 571 kcal
Kohlenhydrate: 35 g
Eiweiß: 16,4 g, Fett: 38,8 g

Für 4 Personen

300 g REWE Bio Himbeeren, tiefgefroren
400 g REWE Feine Welt Crème Brûlée
200 g REWE Feine Welt Sanfte Pistazie, Brotaufstrich



+



+



=



1. Himbeeren in einen Gefrierbeutel geben und zerstoßen. Anschließend wieder einfrieren. 2. Crème brûlée nach Packungsanweisung zubereiten. 3. Einen Teelöffel in einem heißen Wasserbad erwärmen und kleine Nocken aus der Pistaziencreme abstechen. Je eine Nocke auf der Crème brûlée anrichten. Gefrorene Himbeerstücke darüberstreuen.

CRÈME AU CHOCOLAT MIT MANGO UND COOKIE-CRUMBLE



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 427 kcal
Kohlenhydrate: 51 g
Eiweiß: 7,3 g, Fett: 20,3 g

Für 4 Personen

1 Mango
400 g REWE Feine Welt Crème au Chocolat
1 Packung REWE Beste Wahl Cookies Double Choc



+



+



=



1. Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern ablösen. Fruchtfleischhälften in Spalten schneiden. 2. Die Mangospalten auf der Crème au Chocolat anrichten. 3. Cookies zerbröseln, darüberstreuen und alles servieren.