04/2019 **rewe.de/deine-kueche**

GRATIS!

Deine Küche

MAGAZIN

Plätzchen
Dein Favorit?

Unser Test verrät dir, welches Plätzchen du als Erstes naschst, ab Seite 8

Festessen
Menü für dich

Silvester
Knaller-Snacks

Eintopfzeit
Warmes für den Winter

42 winterliche Rezepte

Feste feiern!

REWE DEIN MARKT

Heute schnell was Gutes?

Auch als **BIO Variante**
EXKLUSIV bei **REWE**

Mediterrane Reispfanne

15 Min

Zutaten

1 gelbe Paprika
2 Zucchini
150 g Schafskäse
2 El Öl
1 Packung Uncle Ben's Express Reis Mediterran

Zubereitung

Paprika und Zucchini putzen und in Streifen schneiden.

Schafskäse mit den Fingern in kleine Stücke brechen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprika dazugeben und 2 Minuten braten, Zucchini dazugeben und 2 weitere Minuten braten.

Uncle Ben's Express und 50 ml Wasser dazugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Nährwerte pro Portion
331 kcal, 15 g Fett, 35 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß

Weitere leckere Rezepte unter: https://www.rewe.de/unclebens

Uncle Ben's

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Weihnachten klopft an die Tür, und da ist die Frage nach dem perfekten Weihnachtsmenü nicht mehr weit ... Und da die Geschmäcker auch an Heiligabend verschieden sind, gehen wir dieses Jahr nach dem Baukasten-Prinzip vor! Neugierig? Mehr entdeckt ihr ab Seite 32.

Bevor aber der große Braten auf dem Tisch steht, kosten wir die Adventszeit aus! Findet mit unserem Plätzchen-Test heraus, was eure Lieblings-Kekse sind und bastelt mit unserer Anleitung von Seite 26 einen tollen Adventskalender – den ihr direkt mit Plätzchen füllen könnt.

Auf eine schöne Adventszeit und ein frohes Fest!

Eure REWE "Deine Küche"-Redaktion

INHALT

Adventsfreuden

8 Welches ist dein Lieblings-Plätzchen?
Du weißt noch nicht, welche Plätzchen du backen möchtest? Unser Test verrät dir, ob klassische Kipferl, etwas Vollwertiges oder hippe Cookie Fries auf deinem Plätzchenteller landen.

22 Geschenke aus der Küche ...
... kommen immer von Herzen, denn sie werden mit viel Liebe gemacht. Entdecke die schönsten Geschenkideen für alle, die gerne genießen.

26 DIY Adventskalender
Bis das erste Türchen geöffnet wird, ist noch genug Zeit, um unseren super Adventskalender zu basteln.

28 Reportage: Italienische Burrata
Kennst du Burrata? Für REWE Feine Welt haben wir hinter die Kulissen der Käseproduktion in Apulien geschaut.

Frohe Weihnachten!

32 Weihnachtsmenü: der Baukasten
Für alle, die sich an Weihnachten Zeit zum Genießen nehmen, haben wir uns etwas ausgedacht: Stell dir dein Menü aus unseren Vorschlägen für Vorspeisen, Braten, Beilagen und Desserts einfach selbst zusammen – ganz so, wie es dir am besten schmeckt.

Glücklich ins neue Jahr

48 Silvester mit Cocktails & Finger-Food
Hier sind die Drinks geschmacklich perfekt auf die Häppchen abgestimmt. Neugierig? Probier es bei der nächsten Party einfach aus!

52 Eintöpfe zum Aufwärmen
Nichts wärmt an grauen Tagen so gut wie ein bunter Eintopf. Du musst dich nur entscheiden, welcher ...

Und sonst ...

Rezeptregister (4), Marktgeflüster (6), Zu Besuch bei ... (18), Mitarbeiterporträt (58), Vorschau/Impressum (59)

Was koche ich heute?

Rezepte für die Weihnachtszeit: 42 Ideen, die den Advent versüßen und Weihnachten zum Fest machen!

Schokoladiges Spritzgebäck, *Seite 10*

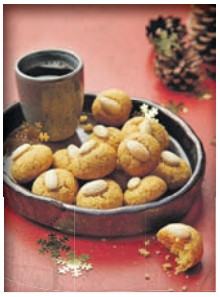
Perfekte Vanillekipferl, *Seite 11*

Salted Caramel Cookies, *Seite 12*

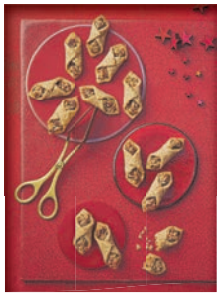
Cookie Fries, *Seite 13*

Glutenfreie Spitzbuben, *Seite 14*

Veganes Schwarz-Weiß-Gebäck, *Seite 15*



Fruchtige Mandelplätzchen, *Seite 16*



Nusskekse mit Rosinen, *Seite 17*

Weiße Trinkschokolade mit Orangenschale, *Seite 19*

Salzkaramell-Cracker, *Seite 20*

Maronen-Kürbis-Chutney, *Seite 22*

Oliven-Rosmarin-Salz, *Seite 23*

Bacon-Salz, *Seite 23*

Glühwein-Sirup, *Seite 24*

Weihnachtstee, *Seite 25*

Crêpes surprise, *Seite 33*

Süßkartoffel-Püree mit Salat, *Seite 34*

Lachs-Avocado-Tatar im Glas, *Seite 35*

Rinderbraten mit Kräuterkruste, *Seite 36*

Entenbrust mit Nuss-Crunch, *Seite 38*

Vegane Braten im Blätterteigmantel, *Seite 39*

Rosenkohl mit Mandelbutter, *Seite 40*

Röstgemüsesalat, *Seite 41*

Polenta-Kräuter-Ecken,
Seite 42

Kartoffelknödel mit Maronenfüllung,
Seite 43

Bratapfel-Cheesecake im Glas,
Seite 44

Vegane Schoko-Karamell-Törtchen,
Seite 45

Spekulatius-Mousse,
Seite 46

Orangen-Lebkuchen-Trifle,
Seite 47

Lachs Häppchen mit Gurken-Gin Tonic,
Seite 48

Blätterteig-Törtchen mit Weißwein-Drink,
Seite 49

Orientalische Spieße mit Granatapfel-Drink,
Seite 50

Mini-Berliner mit Fruchtpunsch,
Seite 51

Weißkohleintopf mit Hackbällchen,
Seite 52

Wurzelgemüse-Eintopf,
Seite 53

Süßkartoffelgulasch,
Seite 54

Pilzeintopf mit gerösteten Nüssen,
Seite 55

Fisch-Eintopf,
Seite 56

Wusstest du?

Statt beim Kochen den Blick ins **Deine Küche Magazin** zu werfen, kannst du dir unsere Rezepte jetzt auch vom REWE Voice Assistant vorlesen lassen. Erfahre mehr unter **rewe.de/voice**

Weitere Rezepte & Ideen

rund ums Kochen & Backen findest du hier:

Genuss auf ganzer Linie

Falls wir dich durch unser DEINE KÜCHE Magazin auf den Geschmack bringen konnten, würden wir uns freuen, dich auch auf unseren anderen Kanälen begrüßen zu dürfen. Lass dich inspirieren, entdecke Neues oder lerne von unseren Ernährungsexperten. Dein REWE DEINE KÜCHE Team wünscht viel Spaß beim Durchstöbern und Ausprobieren. Guten Appetit!

REWE DEINE KÜCHE

Ernährungswissen von A–Z, Food Trends, jede Menge Rezepte und mehr – das volle Programm auf **rewe.de/deine-kueche**

REWE DEIN MARKT

Einkaufen und bequem liefern lassen von überall, dank der REWE App für Android und iOS. Mehr auf **rewe.de/service/app**

SERVICE PUNKT

Inspirieren lassen, Lieblingsrezepte auswählen und sogar drucken – ganz einfach am **REWE-Servicepoint** in Ihrem Markt.

Virtuelles Futter für Foodies und tolle Angebote gibt's im wöchentlichen Newsletter. Anmelden auf **rewe.de/service/newsletter**

Tauch unter **instagram.com/rewe** ein in die Welt von REWE DEINE KÜCHE und entdecke unsere Leidenschaft fürs Kochen!

Inspirationen für tolle Genussmomente, leckere Rezepte und nützliche Kochtipps für jeden Geschmack auf **pinterest.com/rewe**

Aktionen in deinem REWE Markt, Rezepte, Gewinnspiele und vieles mehr erlebst du, wenn du uns unter **facebook.com/Rewe** folgst.

Food-Trends, Neuheiten und alles, was jetzt bei REWE wichtig ist, erfährst du auf **twitter.com/REWE_Supermarkt**

YouTube

Rezeptvideos, einfache Step-by-Step-Anleitungen und praktische Kochtipps jederzeit auf **youtube.com/c/REWEDeineKueche**

Marktgeflüster

Teilen & Gutes tun

Gemeinsam mit euch unterstützen REWE und share die lokalen Tafeln: Vom 4.11. bis 17.11.19 eine REWE Spendentüte in eurem REWE Markt oder im REWE Onlineshop kaufen. Oder ihr spendet durch den Kauf eines share-Produkts (außer Getränke) an die Tafel Deutschland. Mehr Infos zur Aktion auf **rewe.de/tafel**

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 Fr., 29.11. und Di., 03.12. zu uns zurückbringen. Die Kreativität wird belohnt, denn am Nikolaustag, 06.12. warten die Stiefel gefüllt mit bunten und gesunden Leckereien darauf, wieder von den kleinen Künstlern abgeholt zu werden.

Alle Jahre wieder …

… kommt der Nikolaus in deinen REWE Markt und füllt Stiefel mit Obst und süßen Sachen. Also ran an Schere, Kleber und Stifte: Wer bastelt den schönsten Stiefel für den Nikolaus?

Flüssiges Salzkaramell …

… ist das Geheimnis der neuen REWE Feine Welt Salted Caramel Soufflés. Die kleinen Törtchen einfach im Ofen oder in der Mikrowelle erhitzen und Löffel für Löffel ein Stückchen Dessertglück genießen. Schnell gemacht, aber so gut!

REWE DEIN MARKT

Spare bis zu **60%***

Unsere zauberhafte Treuepunkt-Aktion: DIE EISKÖNIGIN 2

Jetzt auch Treuepunkte bis 28.12.2019 für Prämien zum Film Disney **DIE EISKÖNIGIN 2** sammeln!

REWE DEIN MARKT

Treueprämien ab **8.99€** +30 Treuepunkte

Mit LEGO® Prämien Freude schenken!

Jetzt bis zum 28.12.2019 Treuepunkte für LEGO Prämien sammeln!

Treuepunkte sammeln

Sammeln macht jetzt doppelt Spaß! Denn du kannst deine Treuepunkte ab sofort für DISNEY und LEGO® Prämien einlösen – und so bis zu 60 % sparen.* Mach mit und sammle bis zum 28.12.2019 REWE Treuepunkte:
Jeder Einkauf ab 5 € punktet. Einfach bis zum 4.1.2020 einlösen und zauberhafte Spielmomente verschenken. Viel Spaß beim Sammeln und Sparen!

*** Im Vergleich zum jeweiligen Preis ohne Treuepunkte.**

Einen im Tee

Wer hätte gedacht, dass abwarten und Tee trinken so lecker sein kann? Ob fruchtig, mild oder würzig – bei den REWE Bio Tees stehen hochwertige Bio-Zutaten im Mittelpunkt!

Für warme Kinderhände

Was wärmt nach Schlittenfahren und Schneeballschlachten besser als eine Tasse heißer Kinderpunsch? Unser REWE Beste Wahl Kinderpunsch überzeugt mit einer Mischung aus Apfel, Traube und Kirsche. So macht die Winter-Action noch mehr Spaß!

Lust auf Bratapfel?

... aber keinen Apfelausstecher zur Hand? Einfach mit einem Kartoffelschäler oder einem spitzen, scharfen Messer rund um das Kerngehäuse einstechen, Kerngehäuse herausdrücken und vorsichtig das Innere glatt schneiden.

Welcher **Plätzchen-Typ** bist du?

Küchenpsychologie par excellence!
Wir behaupten: Wie du im Alltag tickst, sagt viel darüber aus, welches Plätzchen für dich perfekt ist. Dein neues Lieblingsrezept ist nur noch wenige Fragen entfernt …

Leere Keksdose?
Scannt mit der Kamera der Pinterest App auf eurem Smartphone die PIN und entdeckt mehr Plätzchen-Rezepte auf **pinterest.de/rewe**

Was steht dieses Jahr auf deinem Weihnachtsmenü?

1 Am zweiten Weihnachtstag mache ich mit Freunden eine winterliche Variante von Sommerrollen. Fürs Dessert habe ich schon meine Matcha-Creme mit Kakaonibs angekündigt.
2 Bei uns gibt's Kartoffelsalat mit Würstchen. Das alte Familienrezept ist einfach unschlagbar.
3 Bei uns ist Raclette geplant. Das ist schön individuell, sodass jeder essen kann, was er mag.
4 Weihnachten darf gern geschlemmt werden. Trotzdem lege ich viel wert auf gute Lebensmittel und mache Rotkohl, Knödel & Co. auf jeden Fall selbst.

An meinem perfekten Adventssonntag …

1 … schlafe ich aus, gehe dann zum Yoga und treffe mich mit Freunden zum Ramen-Essen.
3 … frühstücke ich ganz entspannt mit selbst gebackenen Brötchen oder Pancakes und koche dann in Ruhe für die Woche vor. Ich liebe Meal Prep!
4 … gehe ich eine große Runde joggen, trinke in meinem Lieblingscafé einen Chai Latte und lasse den Abend bei Tatort und Hummus mit Gemüsesticks ausklingen.
2 … verbringe ich viel Zeit mit der Familie. Was wir unternehmen, ist fast schon egal – einen langen Schneespaziergang oder gemeinsam Plätzchen backen zum Beispiel.

Wo findet man dich auf dem Weihnachtsmarkt?

3 Ich trinke am liebsten Apfelpunsch – denn nach Glühwein-Konsum kann man mich am nächsten Tag vergessen.
1 Definitiv beim Handbrot. Das weckt bei mir immer sommerliche Festival-Erinnerungen.
4 Ich liebe die gebratenen Champignons vom Weihnachtsmarkt. Ein bisschen Gemüse kann zwischen gebrannten Mandeln, Kartoffelpuffern & Co. nicht schaden.
2 Bevor ich mir den ersten Glühwein gönne, sorge ich am Bratwurst-Stand für eine solide Basis.

Auf welches Küchenutensil kannst du im Winter am wenigsten verzichten?

4 Auf meinen kleinen Topf: Perfekt für ein wärmendes, gesundes Porridge am Morgen.
3 Ich liebe meinen Dämpfeinsatz. Im Winter bekommt mir gedämpftes Gemüse besser als Salat.
2 Meine Plätzchen-Ausstecher-Sammlung – sie wird von Jahr zu Jahr größer …
1 Meine Siebträger-Kaffeemaschine, denn ohne Espresso werde ich zurzeit kaum wach.

Auswertung

Zähle die Punkte deiner Antworten zusammen und finde heraus, was dieses Jahr auf deinem Plätzchenteller liegt.

4–6 Punkte: Hipster-Kekse Du bist ein absoluter Foodie und lässt kaum einen Trend unprobiert. Mit neuen Formen, Geschmacks-Kombis oder Zubereitungsarten machst du das klassische Plätzchen-Backen zu einem coolen Event. Probier doch mal unsere Plätzchen-Trends von Seite 12–13!

7–10 Punkte: Die Klassiker Du liebst die alten Familientraditionen und Bräuche rund ums Weihnachtsfest. Auf das Backen deiner Lieblingsplätzchen freust du dich spätestens ab September. Auf Seite 10–11 findest du zwei echte Klassiker-Rezepte.

11–13 Punkte: Für Feinfühlige Dein Körper ist ziemlich sensibel – nicht jedes Lebensmittel heißt er herzlich willkommen. Mit den richtigen Rezepten kannst du trotzdem immer wieder leckere Gerichte und köstliche Keksvariationen zaubern, wie zum Beispiel die Plätzchen von Seite 14–15.

14–16 Punkte: Volles Korn Essen bedeutet für dich weitaus mehr als nur Genuss, vor allem der Gesundheitsaspekt der Lebensmittel spielt eine Rolle. Du legst viel Wert darauf, deinen Körper mit allen wichtigen Nährstoffen zu versorgen. Zwei ziemlich gesunde Plätzchen haben wir auf Seite 16–17 für dich ausgewählt.

Die Klassiker

Tipp vom Foodstylisten: Probier doch mal 150 Gramm des Mehls durch Speisestärke zu ersetzen, dadurch wird's besonders locker und mürbe.

Schokoladiges Spritzgebäck

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Wartezeit: 1 Stunde

Für 130 Stück

250 g weiche REWE Bio Süßrahmbutter
325 g ja! Raffinade-Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
75 ml Milch
1 Prise Salz
500 g REWE Beste Wahl Weizenmehl Type 405
1 TL Backpulver
200 g REWE Beste Wahl Haselnusskerne gemahlen
150 g REWE Beste Wahl Zartbitter-Kuvertüre

DAZU BRAUCHT MAN: **Frischhaltefolie, Spritzbeutel oder Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz**

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Milch und Salz schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Haselnüsse vermischen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Backofen auf 175 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze). Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder in einen Fleischwolf mit Aufsatz für Spritzgebäck füllen und nach Belieben die Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Den restlichen Teig solange kalt stellen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.

3. Kuvertüre schmelzen. Die Plätzchen zur Hälfte in die flüssige Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 56 kcal, Kohlenhydrate: 6,33 g, Eiweiß: 0,9 g, Fett: 3,08 g

Perfekte Vanillekipferl

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Wartezeit: 1,5 Stunden

Für 55 Stück

1 Vanilleschote
1 Päckchen Vanillezucker
200 g REWE Beste Wahl Weizenmehl Type 405
150 g weiche REWE Bio Süßrahmbutter
100 g REWE Beste Wahl Kalifornische Mandeln gemahlen
80 g ja! Raffinade-Zucker
2 Eigelbe
1 Prise Salz
100 g ja! Puderzucker

DAZU BRAUCHT MAN: **Frischhaltefolie**

1. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Vanillezucker, Mehl, Butter, Mandeln, Zucker, Eigelbe, Salz und die Hälfte des Vanillemarks zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren, jeweils zu einer Rolle formen, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Rollen in je ca. 35 gleich dicke Scheiben schneiden. Scheiben zu Kipferln formen. Die Kipferl mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Vor dem Backen ca. 10 Minuten kalt stellen.

3. Die Bleche nacheinander ca. 10 Minuten backen. Puderzucker mit dem restlichen Vanillemark mischen. Fertige Plätzchen direkt mit dem Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 61 kcal, Kohlenhydrate: 6,5 g, Eiweiß: 0,9 g, Fett: 3,5 g

Neben klassischen Ausstechplätzchen sind Vanillekipferl die absoluten Lieblinge von uns Deutschen.

10FACH °P REWE
auf Butter!*
Coupon zusammen mit der (mobilen) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen oder Couponcode auf rewe.de bei Bestellung eingeben.
*Gültig bei Artikelabgaben in haushaltsüblichen Mengen und 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, Produkte selbstständiger Vertragspartner/Mieter und Konzessionsnehmer.
2277000000000212160
Gültig vom 11.11.2019 bis 12.01.2020
PAPIERCOUPON NUTZEN
°PAYBACK

Fleur de Sel und Karamell: Der vielleicht leckerste Beweis, dass sich Gegensätze anziehen …

Salted Caramel Cookies

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 1 Stunde

Für 35 Stück

115 g REWE Bio Süßrahmbutter
200 g REWE Bio Roh-Rohrzucker
1 Ei
1 Vanilleschote
180 g REWE Beste Wahl Weizenmehl Type 405
½ TL Natron
1 Prise Salz
120 g REWE Beste Wahl Sahne Toffees
REWE Feine Welt Fleur de Sel

DAZU BRAUCHT MAN: **Backpapier**

1. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Butter und Zucker vermischen und ca. 2 Minuten weiß-cremig aufschlagen. Das Ei dazugeben und unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen und unterrühren.

2. Mehl, Natron und Salz mischen und unter die Butter-Zucker-Masse heben. Die Toffees hacken und unterheben. Den Teig ca. 45 Minuten kalt stellen.

3. Ofen auf 170 Grad vorheizen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, mit Abstand zueinander auf mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Cookies leicht andrücken, mit etwas Meersalz bestreuen. 8–10 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 83 kcal, Kohlenhydrate: 12,2 g
Eiweiß: 0,8 g, Fett: 3,5 g

Cookies Fries

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 1 Stunde

Für 30 Stück

150 g kalte REWE Bio Süßrahmbutter
300 g REWE Beste Wahl Weizenmehl Type 405
80 g ja! Raffinade-Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
3–4 EL Kakao
2 EL Milch
½ Vanilleschote
150 g REWE Beste Wahl Vollmilch-Kuvertüre
150 g REWE Beste Wahl Weiße Schokoladen-Kuvertüre
Zimtpulver
2 EL gehackte Pistazien
2 EL Haselnuss-Krokant

DAZU BRAUCHT MAN: **Frischhaltefolie, Wellenmesser**

1. Butter würfeln. Mehl, Zucker, Ei, Salz und Butter mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Kakao mit 2 EL Milch unter eine Hälfte des Teiges kneten. Teige jeweils in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Beide Teige jeweils auf einem bemehlten Brett ca. 1 cm dick ausrollen und erneut 15 Minuten kalt stellen. Mit einem Wellenmesser in pommesförmige Stifte schneiden und die Stifte ca. 5 Minuten einfrieren.

3. Die Kekse auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und ca. 15 Minuten goldbraun backen.

4. Vanilleschote aufschneiden und Mark auskratzen. Beide Kuvertüren getrennt schmelzen, etwas Zimt mit der dunklen Kuvertüre verrühren und das Vanillemark unter die weiße Kuvertüre rühren. Dunkle Kekse in die helle Kuvertüre tauchen, helle Kekse in die dunkle. Die noch flüssige Schokolade sofort mit Pistazien und Krokant verzieren.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 152 kcal
Kohlenhydrate: 17,5 g
Eiweiß: 2,41 g, Fett: 8,26 g

Pommes-Alarm! Mayo und Ketchup weichen zarter Schoki und edlen Nüssen – so wird Fast Food in Nullkommanichts festtagstauglich.

Hipster-Kekse

Für Feinfühlige

Wir verwenden einen extra glutenfreien Mehlmix, der den Backeigenschaften von „echtem“ Mehl in nichts nachsteht.

Glutenfreie Spitzbuben

Zubereitungszeit: 90 Minuten
Wartezeit: 70 Minuten

Für 75 Stück

450 g REWE Frei von Mehlmischung glutenfrei
250 g gemahlene Mandeln
250 g ja! Raffinade-Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g REWE Bio Süßrahmbutter
2 Eier
100 g Himbeergelee
100 g Aprikosengelee
2 EL ja! Puderzucker

DAZU BRAUCHT MAN: **Frischhaltefolie, Plätzchenausstecher**

1. Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker und Vanillezucker miteinander vermischen. Die Butter würfeln und mit den Eiern dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig portionsweise (den übrigen Teig immer kühlen) auf bemehlter Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Von der Hälfte der Sterne aus der Mitte jeweils kleinere Sterne ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen und vor dem Backen ca. 5 Minuten kühlen. Plätzchen 5–7 Minuten auf mittlerer Schiene hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Ganze Sterne mit Gelee bestreichen, ausgestochene Sternumrisse mit Puderzucker bestäuben. Je ein Puderzucker-Plätzchen auf ein Gelee-Plätzchen setzen und leicht andrücken.

GLUTENFREI

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 90 kcal
Kohlenhydrate: 11,2 g
Eiweiß: 1,1 g, Fett: 4,69 g

Veganes Schwarz-Weiß-Gebäck

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 70 Minuten

Für 25 Stück

250 g REWE Beste Wahl Weizenmehl Type 405
125 g vegane Margarine
75 g ja! Raffinade-Zucker
5 EL REWE Bio Haferdrink
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 EL Kakao

DAZU BRAUCHT MAN: **Frischhaltefolie**

1. Mehl, Margarine, Zucker, 4 EL Haferdrink, Vanillezucker, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und unter die eine Hälfte das Kakaopulver und 1 EL Haferdrink kneten. Danach beide Teigkugeln jeweils in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teigkugeln zwischen zwei Lagen Backpapier jeweils zu zwei ca. 2–3 mm dicken Rechtecken ausrollen. Rechtecke aufeinanderlegen und etwas andrücken. Teig zu einer großen Rolle aufrollen und gut kühlen. Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 10 Minuten backen.

LAKTOSEFREI VEGAN

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 88 kcal
Kohlenhydrate: 11,4 g
Eiweiß: 1,21 g, Fett: 4,29 g

Keine Eier im Haus? Diese Schönheiten gelingen auch ganz ohne.

Fruchtige Mandelplätzchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 4,5 Stunden

Für 50 Stück

2 REWE Bio Orangen
100 g ja! Soft-Aprikosen
100 g ja! Soft-Datteln
100 g getrocknete Apfelringe
150 g REWE Bio Dinkel-Vollkornmehl
350 g REWE Beste Wahl Kalifornische Mandeln gemahlen
1 Prise Ingwerpuler
3 TL Backpulver
4 Eier
50 Mandelkerne ohne Haut

DAZU BRAUCHT MAN:

Pürierstab, Backpapier

1. Orangen heiß waschen, trocken reiben, Schale abreiben. Orangen halbieren, Saft auspressen. Aprikosen, Datteln und Apfelringe fein hacken und mit Orangenschale und -saft mischen. Etwa 4 Stunden marinieren lassen.

2. Früchte und Saft fein pürieren. Mehl, Mandeln, Ingwer und Backpulver mischen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe einzeln unter das Fruchtpüree rühren. Erst die Mehlmischung, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Backofen auf 165 Grad vorheizen. Aus dem Teig mit feuchten Händen ca. 50 gleich große Kugeln (à 15 g) formen, etwas flacher drücken und auf mit Backpapier belegten Backblechen verteilen. Jeweils auf die Mitte eine Mandel legen und leicht andrücken. Die Plätzchen ca. 10–15 Minuten backen.

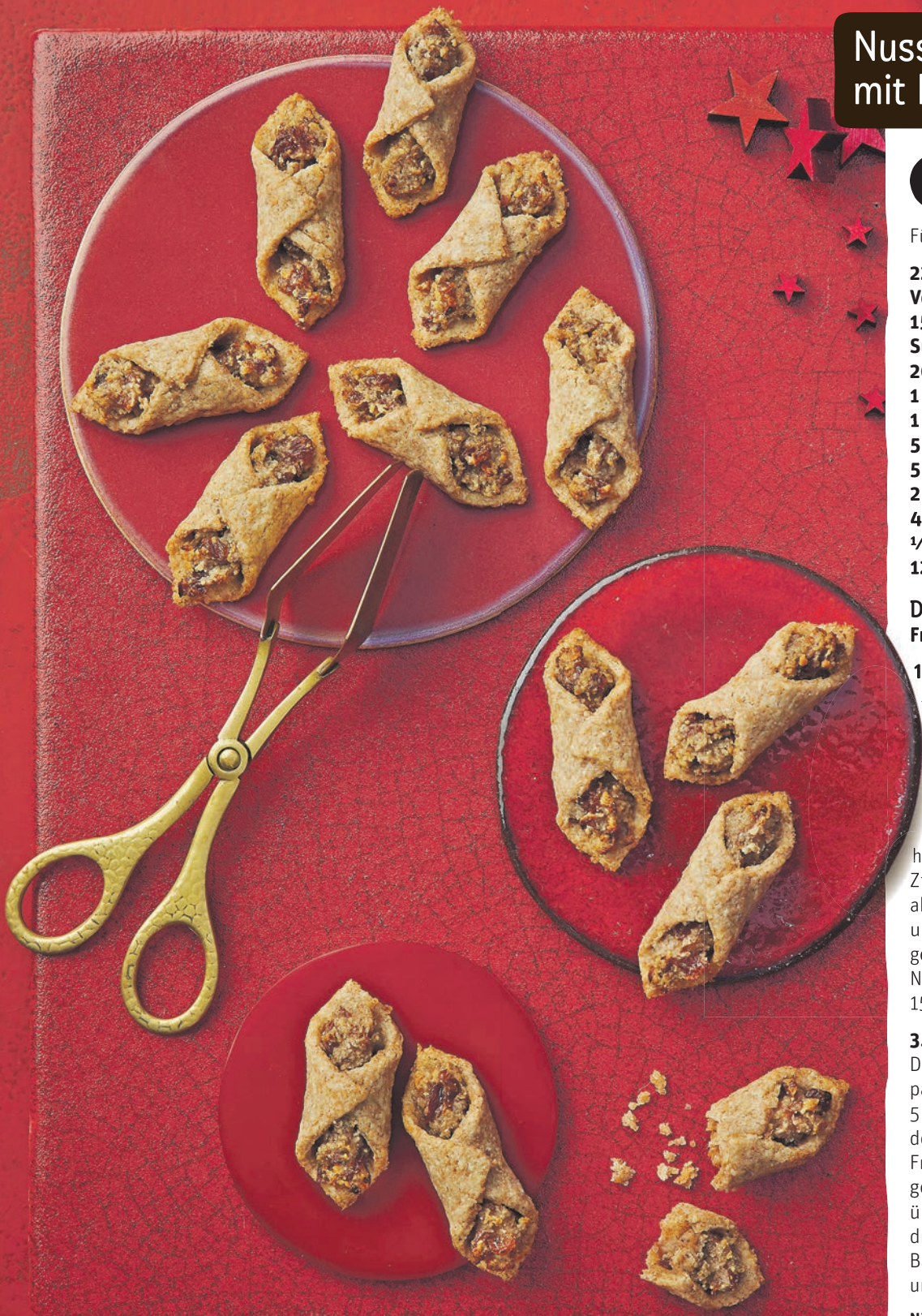
LAKTOSEFREI

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 85 kcal
Kohlenhydrate: 7,91 g
Eiweiß: 3,08 g, Fett: 4,95 g

Wetten, dass niemand merkt, dass in diesen Plätzchen gar kein Kristallzucker steckt?

Unser Tipp

Volles Korn!



Nusskekse mit Rosinen

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Wartezeit: 2,5 Stunden

Für 45 Stück

225 g REWE Bio Dinkel-Vollkornmehl
150 g kalte REWE Bio Süßrahmbutter
20 g REWE Bio Roh-Rohrzucker
1 Prise Salz
1 Ei
5 EL ja! Mandeln ganze Kerne
5 EL ja! Walnüsse, ganz Kerne
2 EL Chiasamen
4 EL REWE Bio Sultaninen
½ REWE Bio Zitrone
125 ml Milch

DAZU BRAUCHT MAN:

Frischhaltefolie

1. Mehl, Butter in Stückchen, Zucker, Salz und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Mandeln und Walnusskerne im Universalzerkleinerer mixen. Chiasamen untermischen. Rosinen grob hacken und ebenfalls untermischen. Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Saft und Schale zum Nuss-Frucht-Mix geben. Milch kurz erwärmen, zum Nuss-Frucht-Mix geben und alles ca. 15 Minuten quellen lassen.

3. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier 2–3 mm dick ausrollen. Etwa 5 x 5 cm große Quadrate ausschneiden und in die Mitte jeweils 1 TL der Frucht-Nuss-Masse geben. Je 2 gegenüberliegende Ecken zur Mitte überklappen und vorsichtig festdrücken. Nusskekse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und ca. 8–10 Minuten backen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 73 kcal
Kohlenhydrate: 5,66 g
Eiweiß: 1,61 g, Fett: 5,04 g

Backe, backe Plätzchen! Alles, was du zum Backen brauchst, findest du hier: rewe.de/keksebacken

Pssst – nicht verraten! So mogelst du jede Menge Ballaststoffe und Nüsse auf den Plätzchenteller.

Einfach mal Danke sagen

Und was versüßt ein Dankeschön mehr als Schokolade und Karamell? Camilla Wieck rollt in ihre Küche und wirft einen vorfreudigen Blick auf das blubbernde Karamell in der Pfanne. Ihre Assistentin Martina Becker hat die hartnäckigen Zuckerkristalle zu einem cremigen, goldbraunen Karamell gerührt. Perfekt! Kochen ist in Camilla Wiecks Küche immer Teamarbeit, denn sie ⟶

Kakao 2.0: Orangenschale und weiße Schoki verbinden sich zu einem weihnachtlichen Aroma-Feuerwerk.

Zack, die Schleife sitzt perfekt! Jetzt können die vielen Päckchen endlich verschenkt werden.

Weiße Trinkschokolade mit Orangenschale

Zubereitungszeit:
15 Minuten

Für 8 Personen

400 g REWE Beste Wahl Weiße Schokoladen-Kuvertüre
Abgeriebene Schale von 1 REWE Bio Orange (oder 2 Päckchen geriebene Orangenschale)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

DAZU BRAUCHT MAN:
Universalzerkleinerer

1. Kalte Schokolade sehr fein in einem leistungsstarken Universalzerkleinerer hacken (alternativ: Schokolade einfrieren und auf einer Küchenreibe fein reiben).

2. Mit der Orangenschale, dem Vanillezucker und 1 Prise Salz mischen. Portionsweise in kleinen Päckchen luftdicht verpacken.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 284 kcal
Kohlenhydrate: 31,8 g
GLUTENFREI Eiweiß: 2,17 g, Fett: 16,5 g

Einen hübschen Holzlöffel gibt's zur Trinkschokolade noch dazu – Camilla Wieck hat an alles gedacht.

kann ihre Arme und Hände nur eingeschränkt nutzen. Ihre Leidenschaft für Kochen, Backen und gutes Essen bremst das jedoch nicht. Wenn Camilla Wieck mittags von ihrer Arbeit als Verwaltungsangestellte nach Hause kommt, hat sie Hunger. Aber jeden Tag Tiefkühlpizza oder andere Fertiggerichte kommen für sie nicht in Frage. Deshalb unterstützen ihre Alltags-Assistenten sie beim Kochen und Backen, wie zum Beispiel Martina Becker, die ein Händchen für süße Köstlichkeiten hat. Gemeinsam macht's sowieso viel mehr Spaß. Heute haben die beiden ein ganz besonderes Projekt: Weihnachtsgeschenke aus der Küche für alle, die Camilla Wieck im Alltag unterstützen – der Taxifahrer, die Einkaufshelfer und viele andere. Die Rezepte für die Salzkaramell-Cracker und die weiße Trinkschoki hat Camilla Wieck im Kopf, die Feinarbeit leistet Martina Becker: Zucker karamellisieren, Schokolade schmelzen und Orangenschale abreiben. Zum Schluss binden beide zusammen die Schleifchen um die Päckchen. Dazu gibt es eine Tasse Tee und ein kleines Schwätzchen über den Alltag – zur Entspannung nach getaner Arbeit. Und dann müssen die vielen Päckchen nur noch verteilt werden – eigentlich doch das Schönste an der Weihnachtszeit!

Wir finden, dass man die weniger schönen Eckstücke ohne schlechtes Gewissen gleich selbst vernaschen darf ... Oder?

Salzkaramell-Cracker

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden

Für 40 Stück

Ca. 1,5 Packungen Salzcracker
200 g REWE Beste Wahl Brauner Roh-Rohrzucker
250 g REWE Beste Wahl Markenbutter
½ TL Salz
400 g REWE Beste Wahl Zartbitter Kuvertüre
25 g REWE Bio Kokosöl
1 TL Vanillearoma
50 g Haselnusskrokant

DAZU BRAUCHT MAN: **Backpapier**

1. Das Backblech mit Backpapier auslegen und das Papier an den Rändern hochklappen. Mit den Salzcrackern auslegen.

2. Den Roh-Rohrzucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Wenn der Zucker goldbraun karamellisiert, Butter und Salz zugeben, schmelzen lassen und dabei gut umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Karamell auf den Crackern verteilen und kurz abkühlen lassen.

3. Kuvertüre mit Kokosöl und Vanillearoma überm warmen Wasserbad schmelzen und verrühren. Dann auf dem Karamell verstreichen und mit Krokant bestreuen. Im Kühlschrank 2 Stunden kalt werden lassen. In Stücke schneiden und luftdicht verpacken.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 146 kcal
Kohlenhydrate: 13,1 g
Eiweiß: 0,935 g, Fett: 10 g

Zeit für genussvolle Weihnachten

20 GOURMET-KREUZFAHRTEN zu gewinnen!

Aktionszeitraum: 01.11.19 – 31.01.2020

Die Dr. Oetker Crème fraîche Familie!

Die Crème fraîche Familie rundet mit ihrem Geschmack Ihre Gerichte harmonisch ab. Durch die cremig-löffelfeste Konsistenz ist die Creme fraîche Familie ideal für die Anwendung sowohl in der süßen als auch in der herzhaften Küche und flockt auch in der warmen Anwendung nicht aus! Höchstes Genussversprechen und Gelingsicherheit sind garantiert.

Dr. Oetker

Qualität ist das beste Rezept.

Viele tolle Rezeptideen finden Sie auf www.oetker.de und auch auf rewe.de/cremefraiche

Für dich, mit **Liebe**!

Kleine Geste, große Freude: Mit diesen selbst gemachten Köstlichkeiten aus deiner Küche lässt du alle Genießer-Herzen höher schlagen, auch wenn sie eigentlich wunschlos glücklich sind.

Zu Fleisch, Käse oder als würziger Marmeladenersatz auf Brot – ein gutes Chutney geht doch immer!

Du benötigst hübsche Gläser & Flaschen zum Verschenken? Eine Auswahl findest du hier: rewe.de/behälter

Maronen-Kürbis-Chutney

Zubereitungszeit:
50 Minuten

Für 4 Schraubgläser

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. **600 g REWE Bio Hokkaido-Kürbis tiefgefroren** antauen. **3 REWE Beste Wahl Schalotten** schälen und in Ringe schneiden **200 g REWE Bio Maronen** halbieren. Mit Kürbis, Schalotten und **125 g ja! Sultaninen** in einen Topf geben. **50 ml Orangensaft, 150 ml REWE Bio Aceto Balsamico, 100 g REWE Bio Roh-Rohrzucker, 1 TL Salz** und **½ TL Pfeffer** hinzufügen. Chutney unter Rühren ca. 35 Minuten köcheln lassen und dann noch heiß in sterilisierte Gläser füllen.

Nährwerte pro Glas:
Kalorien: 451 kcal
Kohlenhydrate: 102 g
Eiweiß: 5,27 g, Fett: 2,11 g

Bacon-Salz

Zubereitungszeit:
20 Minuten

Für 1 Glas (ca. 350 g)

DAZU BRAUCHT MAN:
Mixer, Schraubgläser

200 g REWE Bio Bacon in Scheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze im Ofen ca. 15–20 Minuten backen, bis die Scheiben knusprig sind. Bacon auf Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen. Die Baconscheiben erst grob zerbrechen, dann mit **250 g grobem Meersalz** und **1 TL Paprikapulver rosenscharf** im Mixer fein zerkleinern. Das Bacon-Salz in kleine Gläser abfüllen und gut verschließen.

Nährwerte pro Glas:
Kalorien: 501 kcal, Kohlenhydrate: 1,28 g, Eiweiß: 7,73 g, Fett: 52,6 g

Ohne Salz ist das Leben nicht süß, besagt ein altes, russisches Sprichwort. Bleibt nur die Frage zu klären: Deftig mit Bacon oder würzig mit Oliven und Rosmarin?

Rosmarin-Oliven-Salz

Zubereitungszeit:
15 Minuten

Für 1 Glas (ca. 350 g)

DAZU BRAUCHT MAN:
Mixer, Schraubgläser

100 g REWE Beste Wahl Grüne Oliven ohne Stein gut abtropfen lassen. Zusammen mit **2 Zweigen Rosmarin** und **1 Knoblauchzehe** im Mixer zerkleinern. **250 g grobes Meersalz** unterheben und gut vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Salzmasse darauf verteilen. Bei 100 Grad im Ofen circa 90 Minuten trocknen. Damit die Feuchtigkeit entweichen kann, regelmäßig die Ofentür öffnen oder einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen. Das klumpige, getrocknete Salz mit den Händen oder einem Nudelholz möglichst klein zerkrümeln. In Gläser abfüllen und gut verschließen.

Nährwerte pro Glas:
Kalorien: 161 kcal, Kohlenhydrate: 6,51 g, Eiweiß: 1,66 g, Fett: 14,3 g

Glühwein-Sirup

Zubereitungszeit:
20 Minuten

Für 1 Person (ca. 700 ml)

DAZU BRAUCHT MAN:
Sieb, leere Flaschen

2 REWE Bio Orangen und **2 REWE Bio Zitronen** gründlich abwaschen und abtrocknen. Mit einem Sparschäler die Schale abschälen und diese beiseitestellen. Die Früchte auspressen. Die Schalen mit dem ausgepressten Saft, **500 ml REWE Bio Traubensaft Direktsaft, 300 g REWE Bio Roh-Rohrzucker, 4 Stücke Sternanis, 1 TL Nelken, 3 Zimtstangen** und **1 TL Pimentkörnern** in einen Topf geben. **3 Beutel REWE Bio Milder Früchtetee** von den Etiketten befreien und mit in den Topf geben. Alles erhitzen, kräftig aufkochen, vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Teebeutel aus der Flüssigkeit nehmen und den Sirup 5 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Dann den Sirup durch ein Sieb gießen, um Schalen und Gewürze herauszufiltern, und in sterilisierte Flaschen füllen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 1848 kcal, Kohlenhydrate: 428 g, Eiweiß: 6,96 g, Fett: 3,76 g

Der weckt Erinnerungen an hyggelige Abende auf dem Weihnachtsmarkt – ganz ohne Schwips!

Mehr Ideen?
Scannt mit der Kamera der Pinterest App auf eurem Smartphone die PIN für mehr Geschenke aus der Küche auf **pinterest.de/rewe**

Hübsch & nachhaltig: Die Teemischung kommt auch im leeren Marmeladenglas super zur Geltung. Den Deckel kannst du z. B. mit Geschenkpapier bekleben.

Weihnachtstee

Zubereitungszeit:
15 Minuten

Für 1 Person

DAZU BRAUCHT MAN:
Hammer, Schraubglas

2 REWE Bio Orangen und **2 Bio Äpfel** schälen, die Schalen in kleine Stücke schneiden und bei 70 Grad im Backofen für 1–2 Stunden trocknen (Die Orangen können für das Maronen-Kürbis-Chutney weiterverwendet werden). **1 Stange Zimt** in Küchenpapier wickeln und vorsichtig mit einem Hammer in kleine Stücke zerteilen. **2 Stück Sternanis** mit der Hand zerbröseln. Alles mit **5 EL losem schwarzen Tee** und **1 EL Nelken** in einer Schüssel vermischen. Zur Aufbewahrung in ein Glas oder eine Klarsichttüte (ca. 200 ml) füllen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 95 kcal, Kohlenhydrate: 21,2 g, Eiweiß: 1,39 g, Fett: 0,92 g

Noch 24-mal schlafen …

… dann ist endlich Weihnachten. Bis dahin wartet jeden Morgen eine kleine Überraschung im Glas auf deine Lieben – und ein gemütlicher Bastel-Nachmittag auf dich.

Ihr wollt basteln?
Scannt mit der Kamera der Pinterest App auf eurem Smartphone die PIN und entdeckt noch mehr DIY-Anleitungen auf pinterest.de/rewe

Was kommt in den Adventskalender? Marzipankartoffeln, selbst gemachte Plätzchen, Dominosteine, Tee, kleine Schreibwaren, Gutschein fürs Lieblingsessen, Spiele, wie z. B. jeden Tag ein Puzzlestück oder Spielkarten.

Das brauchst du: 24 Schraubgläser, Acryllack in Rot und Weiß, Lackstift in Weiß, Tannenzapfen, Kraftpapier/Tonpapier, Filzstifte, Locher, Juteschnur, Kleber

Schritt 1: Leg die Gläser kurz in Spülwasser ein, entferne die Etiketten und spüle sie gründlich aus. Dann trocknest du die Gläser gut ab. Klebe mit Masking Tape die Zahlen 1–4 auf vier geeignete Gläser. Diese füllst du dann mit einem Teelicht und einer Kleinigkeit. So kannst du sie sowohl für einen Adventskranz verwenden als auch deinen Adventskalender hübsch damit beleuchten.

Schritt 2: Entferne zuerst die Deckel und stelle sie draußen auf Altpapier. Dann besprühst du die Gläser in Rot und die Deckel in Weiß. Wenn du magst, kannst du zusätzlich Tannenzapfen zur Deko einsprühen. Lass alle Gläser gut trocknen.

Schritt 3: Schneide Kreise, Sterne oder Quadrate aus Kraftpapier aus und beschrifte sie mit den Zahlen 5–24.

Schritt 4: In einen Teil der Etiketten stanze ein Loch und befestige diese mit Juteschnur am Glas, die anderen Etiketten klebst du auf die Gläser. Jetzt kannst du deinen Adventskalender noch mit Tannenzapfen, Tannenzweigen und weiterer Weihnachtsdeko schmücken und die Gläser mit einem weißen Lackstift bemalen.

Frischer geht's nicht! In den Mozzarella-Kugeln verbirgt sich eine cremig-zarte Mischung aus Sahne und gezupftem Käse.

Esst mehr Burrata!

Für REWE Feine Welt produziert die italienische Käserei Deliziosa einen ganz besonderen Käse. Noch nicht jeder kennt ihn, aber wer ihn einmal probiert hat, wird nicht mehr darauf verzichten wollen.

Die Rohmilch für die Burrata-Produktion stammt direkt aus Apulien. Frische Kuhmilch ist der Schlüssel für volles Aroma.

Apulien liegt ganz im Süden Italiens – auf der Landkarte bildet es den Stiefelabsatz. Landwirtschaft ist hier weit verbreitet: Die Region bietet viele Weideflächen für Milchkühe und ist äußerst sonnenverwöhnt.

Es gibt wenige Dinge, die pur so gut schmecken, dass jede weitere Aroma-Zutat mit äußerster Sorgfalt ausgesucht wird. Liebhaber empfehlen nicht mehr als ein paar Tropfen gutes Olivenöl, um das volle Geschmackserlebnis der italienischen Frischkäsespezialität hervorzukitzeln. Die Rede ist von Burrata, die auf den ersten Blick ganz unspektakulär daherkommt. Doch der mozzarella-ähnliche Käse birgt ein cremiges Geheimnis, das sich nur denen offenbart, die sich von der Optik nicht täuschen lassen und eine Kostprobe nehmen.

„Von außen sieht sie fast aus wie ein herkömmlicher Mozzarella, ihre Hülle besteht schließlich daraus. Die wahre Besonderheit der Burrata zeigt sich erst demjenigen, der sie anschneidet: Aus dem Inneren ergießt sich eine wunderbar cremige Mischung aus frischer, dicker Sahne und gezupftem Mozzarella“, erklärt uns Giovanni D'Ambruoso, Gründer von Deliziosa, einer Käserei im Herzen von Apulien in Italien.

Seine Vision damals: die köstlichen Delikatessen seiner Heimat Puglia, so nennt man diese Region in Italien, im ganzen Land bekannt zu machen. Heute, 20 Jahre später, hat sich daraus viel mehr entwickelt. Erkennbar daran, dass wir in Deutschland keine weiten Strecken zurücklegen müssen, um uns dieses Stückchen Dolce Vita auf den Teller zu holen. Der Gang zum nächsten REWE Markt reicht: Giovannis Burrata hat sich wohlverdient im REWE Feine Welt Sortiment einen festen Platz gesichert. Für Puristen in der traditionellen, schlichten Variante und – ganz neu – als Trüffel-Burrata-Minis für den kleinen Luxus im Alltag.

„Soll ich euch etwas verraten?“, fragt uns Giovanni und grinst. „Die Entstehung von Burrata ist in Wahrheit gar keiner ausgeklügelten Rezept-Entwicklung geschuldet. Meinen Lieblingskäse verdanke ich vielmehr einem Zufall“, sagt er und erzählt uns die Geschichte, mit der er jeden Burrata-Neuling zum Staunen bringt.

Wir reisen zurück an den Anfang des 20. Jahrhunderts: Ein schwerer Schneesturm zieht auf und zwingt die Bauern, die ihre frische Milch normalerweise täglich in die umliegenden Ortschaften bringen, auf ihren Höfen zu bleiben. Lorenzo Bianchino, ein Bauer aus der Nähe von Andria, kommt auf die rettende Idee: Damit die gute Milch nicht verdirbt, vermengt er die Sahne mit faserigen Käseresten. Dann verpackt er diese Mischung in einer Hülle aus Käseteig, bindet das Säckchen zu und macht die Sahne dadurch haltbar. Ziemlich clever, denn die aus der Not heraus entstandene Burrata bleibt in Salz-

Kleine Dörfer, ein blauer Himmel und die typischen Steinmauern bestimmen das Bild des ländlichen Apuliens.

Echte Handwerkskunst: Die gesponnenen Käsestränge werden zusammen mit Sahne in eine Hülle aus Mozzarella gefüllt und im Anschluss per Hand zusammengezwirbelt. In Salzlake bleiben die fertigen Burrata-Kugeln frisch.

lake sogar rund 20 Tage frisch. Bis auf die Tatsache, dass heute die Bottiche mit der Sahne und Salzlake viel größer geworden sind, hat sich an der Herstellung wenig geändert: Nach dem traditionellen Filata-Verfahren wird für die Burrata ein klassischer Mozzarella als Hülle zubereitet.

„Formaggio a pasta filata" bedeutet übersetzt „Käse aus gesponnenem Teig". Dabei handelt es sich um zerkleinerten Käsebruch, der nach dem Säuern in 80 bis 90 Grad heiße Molke oder Salzwasser getaucht wird. Durch wiederholtes Kneten, Rühren und Ziehen lässt sich die heiße Masse anschließend in die gewünschte Form bringen. Für die Burrata werden etwa tennisballgroße Säckchen geformt, die dann mit der cremigen Füllung versehen werden.

„Frische, aromatische Milch ist das A und O für eine gute Burrata. Jeden Tag werden wir mit Milch der besten Bauern aus einem Umkreis von 30 Kilometern beliefert", erzählt Giovanni und zeigt uns stolz Bilder seiner Heimat. Zu sehen sind sattgrüne Wiesen, süße, malerische Dörfchen und kilometerlange Küsten – schön muss es sein, wenn das Zuhause so viel Ursprünglichkeit, Ruhe und Naturverbundenheit ausstrahlt.

Von unserer kleinen Exkursion in die Welt der Burrata haben wir nicht nur einen neuen Lieblingskäse mitgebracht, sondern auch drei Dinge gelernt. Erstens: Am liebsten würden wir unsere nächsten fünf Urlaube in Italien verbringen – so schön ist die Landschaft, so herzlich sind die Menschen und so unfassbar gut ist das Essen. Zweitens: Am Beispiel von Burrata hat sich einmal mehr bestätigt, dass gute Qualität und echter Genuss Hand in Hand gehen. Und drittens: Das Leben läuft nicht immer nach Plan – doch gerade dann entstehen oft die besten Dinge.

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 kann Momente vom Feinsten haben – dank **REWE Feine Welt.**

FOTOS: MARIO CRUDO

REWE Feine Welt

Ein Herz aus Sahne zum Fest der Liebe.

200 weitere Köstlichkeiten auf rewe-feine-welt.de

REWE DEIN MARKT

Sensationell individuell

Wir gehen die Menü-Frage pragmatisch an: Dank **Baukastensystem** kann jeder sein ganz persönliches Lieblings-Festmahl auswählen.

Vorspeisen

Lachs-Avocado-Tatar im Glas
Crêpes surprise
Süßkartoffel-Püree mit Salat

Hauptspeisen

Entenbrust mit Nuss-Crunch
Rinderbraten mit Kräuterkruste
Vegane Braten in Blätterteig

Beilagen

Rosenkohl mit Mandelbutter
Röstgemüsesalat
Kartoffelknödel mit Maronenfüllung
Polenta-Kräuter-Ecken

Desserts

Orangen-Lebkuchen-Trifle
Spekulatius-Mousse
Bratapfel-Cheesecake im Glas
Vegane Schoko-Karamell-Törtchen

Überraschung! Die perfekte kulinarische Einstimmung aufs Geschenke-Auspacken …

Crêpes surprise

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Für 4 Personen

4 Eier
250 ml Milch
100 g REWE Beste Wahl Weizenmehl Type 405
1 Prise Salz
3 EL REWE Bio Rapsöl nativ
280 g REWE Beste Wahl Getrocknete Tomaten
1 Handvoll ja! Walnüsse ganze Kerne
150 g REWE Feine Welt Feta Lesbos
Pfeffer
8 EL REWE Beste Wahl Pesto rosso

DAZU BRAUCHT MAN: **Küchengarn**

1. Eier mit Milch, Mehl, Salz und Öl zu einem dünnen Teig verrühren. In einer kleinen Pfanne nacheinander 8 Crêpes ausbacken.

2. Tomaten würfeln. Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis sie duften. In einer Schüssel Feta zerbröseln und mit Tomaten, Walnüssen und 1 EL Öl vermischen. Mit Pfeffer würzen.

3. Feta-Mischung auf die Crêpes verteilen. Diese zu Päckchen formen und mit Küchengarn zusammenbinden. Je 2 EL Pesto auf vier Tellern verstreichen und je 2 Crêpes-Päckchen daraufsetzen.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 598 kcal
Kohlenhydrate: 36,8 g
Eiweiß: 24,1 g, Fett: 40,3 g

Vorspeise

Süßkartoffel-Püree mit Salat

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Für 4 Personen

2 Süßkartoffeln
6 EL REWE Bio Rapsöl nativ
REWE Feine Welt Fleur de Sel
50 g Feldsalat
¼ Granatapfel
2 Packungen Rügenwalder Mühle Veganes Mühlen Filet Typ Hähnchen
Pfeffer
1 REWE Bio-Orange
2 EL Olivenöl

DAZU BRAUCHT MAN: Stabmixer

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, mit 2 EL Öl beträufeln, mit Salz würzen und ca. 20 Minuten weich rösten.

2. Feldsalat waschen und trocken schleudern. Granatapfelkerne herauslösen. Veganes Filet in Scheiben schneiden. 2 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Scheiben darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun braten.

3. Die Süßkartoffeln herausnehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Orange auspressen und den Saft mit 2 EL Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Je ein Viertel Püree in einen tiefen Teller geben. Filetstreifen darauf verteilen, Feldsalat in die Mitte geben. Dressing darauf verteilen und mit Granatapfelkernen bestreuen.

LAKTOSEFREI VEGAN VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 309 kcal
Kohlenhydrate: 19,7 g
Eiweiß: 8,18 g, Fett: 22,6 g

Unser Tipp

Von wegen schwer: So startet die Festtagsrunde mit geballter Vitamin-Power ins Menü.

Unser Tipp

Optisch und geschmacklich auf den Punkt gebracht – und das in nur 15 Minuten.

Lachs-Avocado-Tatar im Glas

Zubereitungszeit:
15 Minuten

Für 4 Personen

500 g REWE Feine Welt Lachsrückenfilet
1 rote Chilischote
1 Limette
2 Avocados
Salz, Pfeffer
25 g Dill
200 g Crème légère

DAZU BRAUCHT MAN: Gläser

1. Lachs in kleine Würfel schneiden. Chilischote waschen, längs halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln. Limette halbieren und auspressen. Avocados halbieren, fein würfeln und mit Limettensaft beträufeln. Chiliwürfel – bis auf einige für die Deko – dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dill fein hacken.

2. Crème légère mit der Hälfte des Dills vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Avocadowürfel, Creme légère und Lachs in vier Gläser schichten. Mit dem restlichen Dill bestreuen und mit ein paar Chiliwürfeln garnieren.

GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 163 kcal
Kohlenhydrate: 5,7 g
Eiweiß: 8,5 g, Fett: 12,1 g

So lecker: Das Fleisch zergeht auf der Zunge! Die Butter in der Kruste kitzelt das volle Aroma der Kräuter erst richtig hervor.

Du möchtest beim Kochen nicht ablesen? Dann lass dir unsere Rezepte vorlesen! Mehr erfährst du auf rewe.de/voice

Hauptspeise

Rinderbraten mit Kräuterkruste

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 2,75 Stunden

Für 6 Personen

2 kg Rinderbraten
Salz
REWE Feine Welt Tellicherry Pfeffer
2 EL REWE Bio Rapsöl nativ
600 ml REWE Feine Welt Rinderfond
1 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Thymian
1 Bund Petersilie
1 Handvoll Basilikumblätter
100 g REWE Bio Süßrahmbutter
2 Eigelb
7 EL Semmelbrösel
2 EL ja! Senf (mittelscharf)

1. Den Rinderbraten trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In 2 EL Öl von allen Seiten anbraten. In eine Auflaufform geben, den Rinderfond angießen und im auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 140 Minuten garen.

2. Kräuter waschen, trocken schütteln und klein hacken. Mit Butter, Eigelb, Semmelbröseln und Senf vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Braten nach 140 Minuten aus dem Bräter nehmen, die Kräutermasse darauf verteilen und unter dem heißen Ofengrill weitere 10 Minuten gratinieren. Danach den Braten noch 15 Minuten ruhen lassen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 666 kcal
Kohlenhydrate: 17,7 g
Eiweiß: 46 g, Fett: 44,1 g

Unser Tipp

Topping mit Wow-Effekt: Die Kombi aus Honig und Chili verleiht dem Cashew-Crunch eine exotische Note.

Entenbrust mit Nuss-Crunch

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten

Für 4 Personen

2 Entenbrustfilets mit Haut (à ca. 400 g)
Salz, Pfeffer
400 ml REWE Feine Welt Geflügelfond
1 EL REWE Beste Wahl Saucenbinder, hell
Chilipulver
5 EL REWE Bio Cashewkerne
1 EL REWE Bio Roh-Rohrzucker
2 EL Honig

1. Entenbrustfilets waschen, trocken tupfen, die Haut schräg einschneiden (1 cm Abstand). Die Entenbrust mit der Hautseite in eine Pfanne legen und darin 3–4 Minuten stark anbraten, dann wenden und die Fleischseite 1–2 Minuten braten. Salzen und pfeffern. Danach auf ein Backblech legen und im auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen 10 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

2. Entenfett abgießen, den Bratensatz mit Fond und 100 ml Wasser ablöschen. Aufkochen und etwas einköcheln lassen. Saucenbinder einrühren, erneut aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

3. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, danach aus der Pfanne nehmen. Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren. Honig und etwas Chiligewürz einrühren. Cashews zugeben und gut wenden, bis sie schön ummantelt sind. Die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und mit der Sauce und dem Nuss-Crunch anrichten.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 404 kcal
Kohlenhydrate: 13 g
Eiweiß: 26 g, Fett: 28 g

Vegane Braten im Blätterteig-mantel

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Wartezeit: 25 Minuten

Für 4 Personen

100 g REWE Bio Rote Linsen
400 g REWE Bio Blattspinat tiefgefroren
300 g Champignons
4 Riesenchampignons
1 rote Zwiebel
2 EL REWE Bio Rapsöl nativ
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehen
100 g Pekannusskerne
¼ Bund Thymian
2 Packungen REWE Beste Wahl Frischer Blätterteig
3–4 EL REWE Bio Haferdrink

DAZU BRAUCHT MAN: **Plätzchenausstecher (Sternform), Küchenpinsel, Backpapier**

1. Linsen nach Packungsanweisung kochen. Spinat antauen lassen.

2. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Pilze putzen, Riesenchampignons beiseitelegen. Restliche Pilze klein schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel darin anbraten. Geschnittene Pilze zugeben und ca. 5 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze herausnehmen und Pilzsud abgießen. Riesenchampignons von allen Seiten in der heißen Pfanne anbraten und ca. 10 Minuten im heißen Ofen garen.

3. Knoblauch schälen und fein hacken. 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch darin goldgelb rösten. Spinat dazugeben, ca. 5 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat abkühlen lassen und die Flüssigkeit gut ausdrücken. Die Pekannüsse hacken. Thymian waschen und Blättchen abzupfen. Gekochte Linsen mit gebratenen Pilzen, Nüssen und Thymian vermischen.

4. Insgesamt 8 Ovale von ca. 15 cm Durchmesser aus dem Blätterteig schneiden. Den Spinat mittig auf 4 der Ovale verteilen, dabei etwas Rand lassen. Die großen Pilze mittig auf den Spinat setzen, mit der Pilz-Linsen-Mischung bedecken und mit den Händen in eine runde oder ovale Form drücken.

5. Die zweite Lage Blätterteig möglichst glatt über die Masse legen und vorsichtig an den Rändern andrücken. Den Rand mit einer Gabel rundum eindrücken. Aus dem übrigen Teig einige Sterne ausstechen und die Braten damit verzieren. Den Blätterteig einige Male mit einer Gabel einstechen, damit der Teigmantel nicht aufplatzt. Den Teig mit ein wenig Haferdrink bestreichen.

6. Die Braten ca. 25 Minuten im Backofen backen, bis der Teig goldbraun ist. Noch warm servieren. Dazu passt ein (veganer) Kräuterquark.

LAKTOSEFREI VEGAN VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 814 kcal,
Kohlenhydrate: 57,6 g
Eiweiß: 21,1 g, Fett: 58,1g

Wir haben es getestet: Die herzhafte Füllung überzeugt auch Fleischliebhaber – und der Sternchen-Look alle Weihnachts-Fans!

Beilage

Rosenkohl mit Mandelbutter

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Für 4 Personen

500 g Rosenkohl
Salz
100 g REWE Bio Süßrahmbutter
50 g REWE Beste Wahl Kalifornische Mandeln gehobelt
Pfeffer
1 Prise Muskat

1. Rosenkohl putzen, waschen und am Stielansatz kreuzförmig einritzen. Kohlköpfchen in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten und herausnehmen.

2. Butter in der Pfanne schmelzen lassen, Rosenkohl darin ca. 3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mandelblättchen darüberstreuen.

GLUTENFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 319 kcal
Kohlenhydrate: 12,4 g
Eiweiß: 8,77 g, Fett: 27,9 g

Unser Tipp

Dank feiner Butter und zarter Mandelblättchen sind die kleinen Röschen auch für alle Kohl-Skeptiker ein Genuss.

Röstgemüse-salat

Zubereitungszeit:
60 Minuten

Für 4 Personen

2 rote Paprikaschoten
3 Knoblauchzehen
2 Möhren
1 kleiner Blumenkohl
Petersilie
5 EL REWE Bio Natives Olivenöl extra
Salz, Pfeffer
1 TL REWE Bio Paprika-pulver edelsüß
1 TL Honig
½ TL Senf
2 EL REWE Feine Welt Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

DAZU BRAUCHT MAN:
Sparschäler

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Paprikaschoten waschen, Knoblauchzehen mit einem Messer platt drücken. Beides auf einem Backblech ca. 40 Minuten im Ofen rösten.

2. Möhren schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen abziehen. Blumenkohl putzen, waschen, in kleine Röschen zerteilen und den Strunk grob würfeln. Den Kohl in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen und abgießen. Die Petersilie waschen und die Blättchen hacken.

3. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen. Möhren und Blumenkohl darin ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in eine große Schüssel geben.

4. Paprikaschoten aus dem Ofen nehmen und mit einem nassen Küchentuch abdecken. Knoblauch schälen, fein hacken und in die Schüssel dazugeben. Paprikaschoten enthäuten, in dünne Streifen schneiden und zum Gemüse geben.

5. 3 EL Olivenöl, Honig, Senf und Balsamico-Essig zu einem Dressing verrühren, salzen und pfeffern. Das Gemüse mit dem Dressing vermischen und mit Petersilie bestreuen.

LAKTOSEFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 181 kcal
Kohlenhydrate: 15,7 g
Eiweiß: 2,57 g, Fett: 13,1 g

Salat im Winter-Gewand: leicht, lecker und raffiniert – am besten lauwarm servieren.

Polenta-Kräuter-Ecken

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen
15 g Thymian
15 g Rosmarin
500 ml Milch
250 ml Gemüsebrühe (glutenfrei)
200 g REWE Bio Polenta
Salz
2 EL REWE Bio Rapsöl nativ

1. Knoblauch schälen und zerdrücken. Kräuter waschen und trocken tupfen. Milch in einen Topf geben. Die Hälfte des Thymians und des Rosmarins mit Küchengarn zu einem Bündchen binden und mit dem Knoblauch dazugeben. Aufkochen und dann bei niedriger Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Kräuter und Knoblauch herausnehmen.

2. Brühe dazugießen, noch einmal aufkochen und Polenta einrieseln lassen. Die Hitze reduzieren und quellen lassen, bis die Masse streichfest ist. Die restlichen Kräuter fein hacken und unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Polenta darauf ca. 1 cm dick streichen und auskühlen lassen.

3. Polenta in Dreiecke schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Polenta-Ecken unter Wenden ca. 5 Minuten goldgelb braten.

GLUTENFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 245 kcal
Kohlenhydrate: 18 g
Eiweiß: 5,92 g, Fett: 17 g

Außen crunchy, innen zart und würzig: Sorry, liebe Salzkartoffel, aber dagegen hast du es wirklich schwer.

Nix dabei?
Scannt mit der Kamera der Pinterest App auf eurem Smartphone die PIN und entdeckt mehr Fest-Rezepte auf pinterest.de/rewe

Kartoffelknödel mit Maronenfüllung

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln mehligkochend
Salz
2 Eier
260 g REWE Beste Wahl Weizenmehl Type 405
50 g REWE Feine Welt Parmigiano Reggiano
1 Prise Muskatnuss
150 g REWE Bio Maronen
1 kleine Zwiebel
½ Möhre
20 g Petersilie
2,5 EL Butterschmalz
Pfeffer
200 g REWE Beste Wahl Frischella mit Joghurt

DAZU BRAUCHT MAN:

Kartoffelstampfer

1. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen. Die Kartoffeln in einer großen Schüssel stampfen. Eier und 250 g Mehl unterrühren. Parmesan hineinreiben und mit Salz und Muskat abschmecken. Aus dem Teig tennisballgroße Kugeln formen und mit Mehl bestäuben.

2. Für die Füllung die Maronen klein hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Möhre schälen und fein reiben. Petersilie waschen und Blätter hacken. In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Maronen und Möhren zugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. Salzen und pfeffern, die Hälfte der Petersilie untermischen. Pfanne beiseitestellen.

3. Kartoffelkugeln flach drücken, Füllung in die Mitte geben, die Ränder zur Mitte klappen und zu einer Kugel formen. Die Knödel vorsichtig in siedendes Salzwasser geben und garen lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, noch weitere 5 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

4. ½ EL Butterschmalz in die Pfanne geben und den Bratensatz lösen. Frischella unterrühren, kurz erwärmen. Salzen und pfeffern. Zum Servieren über die Knödel geben und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 815 kcal
Kohlenhydrate: 112 g
Eiweiß: 25,9 g, Fett: 30,1 g

Handgemacht von A bis Z: In diesen Knödeln steckt jede Menge Liebe.

Diese Süßspeise wartet nach dem Hauptgang schon fix und fertig im Kühlschrank auf das große Finale.

No Bake Bratapfel-Cheesecake im Glas

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden

Für 4 Personen

3 Äpfel
70 ml REWE Beste Wahl Apfelsaft naturtrüb
1 Vanillestange
1 TL Zimt
15 Vanillekipferl (siehe Seite 11)
200 ml REWE Bio Schlagsahne
200 g ja! Mascarpone
2 EL ja! Puderzucker

DAZU BRAUCHT MAN:

Dessertgläser

1. Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Mit Apfelsaft in einen Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln, bis die Äpfel weich sind. Mark aus der Vanilleschote kratzen, die Hälfte mit dem Zimt unter die Äpfel rühren und abkühlen lassen.

2. 4 Vanillekipferl beiseitelegen, den Rest grob zerbröseln. Die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker und dem restlichen Vanillemark ebenfalls steif schlagen, dann die Sahne unterheben.

3. Den Boden von 4 Dessertgläsern mit 3/4 der Vanillekipferlbrösel bedecken. 3/4 der Bratapfelmasse darauf verteilen und mit der Cheesecake-Creme bedecken. Mit den beiseitegelegten Vanillekipferln, Keksbröseln sowie Bratapfelstückchen dekorieren. Vor dem Servieren ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 534 kcal
Kohlenhydrate: 36 g
Eiweiß: 5,35 g, Fett: 41,9 g

Vegane Schoko-Karamell-Törtchen

Oh ja! Auch mit rein pflanzlichen Zutaten werden süße Träume wahr. Wetten, dass kein Gast heraus-schmeckt, dass dieses Dessert vegan ist?

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden

Für 4 Personen

15 vegane Schwarz-Weiß-Plätzchen (siehe Rezept Seite 15)
55 g vegane Pflanzenmargarine
100 g vegane Zartbitterschokolade
Zimt
200 ml vegane Schlagcreme (alternativ: Soja-Sahne)
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
100 g ja! Raffinade-Zucker
50 ml Kokosmilch
60 g gehackte Nüsse nach Wahl

DAZU BRAUCHT MAN: Dessertringe (7,5 cm Durchmesser), Backpapier

1. Schwarz-Weiß-Gebäck zerbröseln. 50 g Pflanzenmargarine schmelzen, mit den Keksen vermengen und auf den Boden von 4 kleinen Dessertringen geben. Gut festdrücken und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Zartbitterschokolade schmelzen, etwas abkühlen lassen und mit etwas Zimt würzen. Soja-Sahne steif schlagen, nach und nach Sahnesteif und Vanillezucker zufügen. Zum Schluss die abgekühlte Schokolade unterheben. Schokocreme in die Dessertringe füllen und 2 Stunden kühlen.

3. 1 EL Wasser und 40 g Zucker in einen Topf geben, Zucker karamellisieren (dabei nicht umrühren, evtl. Topf leicht schütteln). Topf vom Herd nehmen, Kokosmilch nach und nach einrühren. Abkühlen lassen. Törtchen aus den Ringen lösen und mit Karamellsauce beträufen.

LAKTOSEFREI VEGAN

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 753 kcal
Kohlenhydrate: 86,1 g
Eiweiß: 7,5 g, Fett: 43 g

Dessert

Die Königin unter den Nachspeisen wird zur Feier des Tages mit feiner Spekulatius-Note und Krokant gekrönt.

Spekulatius-Mousse mit Mandelkrokant

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 4 Stunden

Für 4 Personen

3 Spekulatius
40 ml REWE Feine Welt Barbados-Rum
200 g REWE Beste Wahl Zartbitter Schokolade
150 ml REWE Bio Schlagsahne
3 Eier
2 EL Spekulatiusgewürz
140 g ja! Raffinade-Zucker
2 EL REWE Beste Wahl Mandeln gestiftet

DAZU BRAUCHT MAN: Backpapier

1. Spekulatius zerbröseln und mit Rum tränken. Schokolade mit der Sahne über einem Wasserbad schmelzen.

2. Eier trennen. Eigelbe nacheinander zusammen mit dem Spekulatiusgewürz unter die Schokomasse rühren und abkühlen lassen. Eiweiß sehr steif schlagen, dabei 40 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Zuerst die Spekulatiusstücke, dann den Eischnee unter die Mousse heben. Auf 4 Dessertschalen verteilen und 4 Stunden kalt stellen.

3. 100 g Zucker hellbraun karamellisieren lassen und die Mandeln unterrühren. Dann auf Backpapier streichen und auskühlen lassen. Mandelkrokant in Stücke brechen und auf der Spekulatius-Mousse anrichten.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 681 kcal, Kohlenhydrate: 73,4 g
Eiweiß: 12,5 g, Fett: 36,4 g

Unser Tipp

Orangen-Lebkuchen-Trifle

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 60 Minuten

Für 4 Personen

1 Päckchen Puddingpulver Vanille
500 ml Milch
3 EL ja! Raffinade-Zucker
200 g REWE Bio Schlagsahne
1 TL Lebkuchengewürz
5 REWE Bio-Orangen
400 g Lebkuchen

DAZU BRAUCHT MAN: **Dessertgläser, Handrührgerät**

1. Den Pudding nach Packungsanleitung mit Milch und Zucker zubereiten. Die Sahne steif schlagen, zusammen mit dem Lebkuchengewürz unter den etwas abgekühlten Pudding heben.

2. Lebkuchen grob zerbröseln. Orangen filetieren, Saft dabei auffangen und mit dem Lebkuchen vermischen.

3. Die Zutaten folgendermaßen in 4 Gläser schichten: Creme, Lebkuchen, Orangen, Creme. Zum Schluss mit Orangenfilets und Lebkuchen dekorieren. Das Trifle ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 768 kcal
Kohlenhydrate: 102 g
Eiweiß: 18,4 g, Fett: 34,9 g

Zu der erfrischenden Schichtspeise noch ein Espresso – und alle sind glücklich und beseelt … Dann kann die Bescherung ja endlich losgehen!

Cheers, auf uns!

Gute Drinks verdienen die Begleitung von fantastischen Snacks: Vier Ideen zum Gönnen-Können für die Silvesternacht – oder auch für jede andere Party im Jahr 2020 …

Gurken-Gin-Tonic

½ Snackgurke waschen und längs in sehr dünne Scheiben hobeln. **½ REWE Bio Zitrone** in Scheiben schneiden und diese vierteln. **1 Zweig Dill** waschen und trocken schütteln. **4 cl REWE Feine Welt Diamond of Marrakesh London Dry Gin, 3 Zitronenstückchen** und **3 Gurkenscheiben** in ein Glas füllen. **Eiswürfel** zufügen und mit **160 ml REWE Beste Wahl Tonic Water** aufgießen. Zum Schluss noch einen Stängel Dill in das Glas geben.

Lachs-Häppchen

Zubereitungszeit:
10 Minuten

Für 20 Stück

200 g REWE Bio Schmand
100 g REWE Bio Frischkäse
1 REWE Bio Zitrone
REWE Feine Welt Telli-cherry Pfeffer
REWE Feine Welt Fleur de Sel
½ Bund Dill
1 Gurke
150 g REWE Bio Räucherlachs

1. Schmand und Frischkäse verrühren. Zitrone waschen, ½ TL Schale abreiben und hinzufügen. Die Schmandmasse mit Pfeffer und Salz würzen. Dill waschen und Fähnchen hacken. Die Hälfte vom Dill unter die Masse ziehen. Gurke waschen, die Enden entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Lachs zerzupfen. Scheiben mit der Schmandmasse bestreichen und mit einem kleinen Stück Lachs belegen. Restliche Zitronenschale in Zesten reißen und die Häppchen mit dem restlichen Dill und der Zitronenschale garnieren.

GLUTENFREI

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 66 kcal
Kohlenhydrate: 1,3 g
Eiweiß: 2,78 g, Fett: 5,63 g

Blätterteig-Törtchen

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten

Für 24 Stück

1 EL Öl
1 Packung REWE Beste Wahl Blätterteig
1 EL REWE Beste Wahl Silberzwiebeln
3 Zweige Thymian
1 Birne
1 EL Zitronensaft
2 EL ja! Walnüsse ganze Kerne
REWE Feine Welt Tellicherry Pfeffer
Salz
200 g Emmi Kaltbach Gold
2 EL REWE Beste Wahl Wild-Preiselbeeren

DAZU BRAUCHT MAN: **Muffinblech**

1. Das Muffinblech mit Öl einfetten. Den Blätterteig in Quadrate schneiden (ca. 6 x 6 cm) und die Mulden damit auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

2. Silberzwiebeln halbieren. Thymian waschen und die Blättchen abzupfen. Die Birne waschen, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Birnenwürfel mit Zitronensaft beträufeln. Walnüsse grob hacken.

3. Silberzwiebeln, Birnen und Walnüsse in die Mulden geben und mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen.

4. Käse in dünne Stücke schneiden, auf die Törtchen geben und diese 12–15 Minuten backen, dann ca. 5 Minuten auskühlen lassen. Aus der Form lösen und einen Klecks Preiselbeeren auf jedes Törtchen geben. Mit dem restlichen Thymian bestreuen.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 98 kcal
Kohlenhydrate: 5,46 g
Eiweiß: 3,05 g, Fett: 7,33 g

Weißwein-Birnen-Drink

1 Birnenspalte auf einen Schaschlikspieß stecken und mit **etwas Zitronensaft** beträufeln. **1 TL Zuckersirup, 2 EL REWE Beste Wahl Zitronensaft, 150 ml trockener Weißwein** und **1 EL Birnengeist** mit **Eiswürfeln** in ein Weinglas geben und den Birnenspieß hineinstecken.

10FACH °P
REWE
auf Säfte, Nektare & Smoothies*
Coupon zusammen mit der (mobilen) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen oder Couponcode auf rewe.de bei Bestellung eingeben.
*Gültig bei Artikelabgaben in haushaltsüblichen Mengen und 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, Produkte selbstständiger Vertragspartner/Mieter und Konzessionsnehmer.
2277000000000212162
PAYBACK
Gültig vom 11.11.2019 bis 12.01.2020
PAPIERCOUPON NUTZEN
°P

Orientalische Rindfleisch-Spieße

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten

Für ca. 16 Stück

400 g Hüftsteak
½ TL Zimt
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriander
2 EL REWE Bio Rapsöl nativ
1 REWE Beste Wahl Zwiebel rot
1 rote Paprika
8 ja! Softdatteln
REWE Feine Welt Fleur de Sel
2 TL Tahin
1 TL REWE Bio Vielblütenhonig
2 TL Zitronensaft
2 EL Wasser
REWE Feine Welt Tellicherry Pfeffer
1 TL Sesam

DAZU BRAUCHT MAN: Schaschlikspieße

1. Rindfleisch in 16 ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zimt, Kreuzkümmel und Koriander mit dem Öl mischen und die Fleischwürfel kurz darin marinieren lassen.

2. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Paprika waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Datteln quer halbieren, das Fleisch salzen. Jeweils eine halbe Dattel, eine Zwiebelspalte, ein Paprikastück und einen Fleischwürfel auf einen Spieß stecken. Die Spieße in der heißen Pfanne ohne Öl von jeder Seite ca. 1 Minute braten.

3. Tahin, Honig, Zitronensaft und 2 EL Wasser vermischen, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Spieße mit dem Sesam bestreut und der Sauce besprenkelt servieren.

GLUTENFREI LAKTOSEFREI

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 93 kcal
Kohlenhydrate: 5,21 g
Eiweiß: 8,53 g, Fett: 4,41 g

Alkoholfreier Granatapfel-Cocktail

Granatapfelkerne aus einem halben Granatapfel auslösen. **4 Stängel Minze** waschen und trocken schütteln. **1 REWE Bio Zitrone** waschen. Die eine Hälfte auspressen, die andere in dünne Scheiben schneiden und diese halbieren. **100 ml Granatapfelsaft, 1 TL Rohrzucker, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Granatapfelkerne** sowie **1 Zitronenscheibe** in jedes Glas geben. **Eiswürfel** hinzufügen und alles mit **100 ml Sprudelwasser** aufgießen. Zum Schluss mit einem Stängel Minze garnieren.

Fruchtpunsch

2 Beutel REWE Bio Milder Früchtetee in eine Kanne geben, mit **500 ml kochendem Wasser** aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Tee entfernen, mit **2 EL REWE Bio Ahornsirup** süßen und abkühlen lassen. **1 REWE Bio Orange** waschen, in Scheiben schneiden und diese vierteln. Den Tee, **200 ml Cranberrysaft**, Orangenviertel und **4 Anissterne** in eine große Kanne geben und 2–3 Stunden ziehen lassen. **Eiswürfel** und **je 1 Stange Zimt** auf **4 Gläser** verteilen und mit dem Punsch aufgießen.

Zum Knallen!
Scannt mit der Kamera der Pinterest App auf eurem Smartphone die PIN und findet alles fürs Party-Büffet auf **pinterest.de/rewe**

Mini-Berliner

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 1,5 Stunden

Für 40 Stück

200 ml Milch
12 g frische Hefe
50 g ja! Raffinade-Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
500 g REWE Beste Wahl Weizenmehl Type 405
130 g REWE Bio Süßrahmbutter
2 Eier
1 Prise Salz
1 l Öl zum Frittieren
125 g REWE Feine Welt Fruchtaufstrich Erdbeer-Cranberry
ja! Puderzucker zum Bestreuen

DAZU BRAUCHT MAN: **Spritzbeutel mit langer Spitze**

1. Die Milch handwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Zucker, Vanillezucker, Mehl, weiche Butter, Eier und 1 Prise Salz mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Danach den Teig nochmals durchkneten und zu 40 Kugeln formen, dann wieder ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Öl in einem hohen Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Kugeln etwas flacher drücken und portionsweise ca. 1,5 Minuten von jeder Seite ausbacken. Mit einer Schöpfkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Den Fruchtaufstrich in einen Spritzbeutel mit langer Spitze füllen. In jeden Berliner etwas Fruchtaufstrich hineindrücken. Zum Schluss die Berliner mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 89 kcal, Kohlenhydrate: 11,8 g, Eiweiß: 1,88 g, Fett: 3,87 g

Deftig, heiß und lecker!

Macht's euch gemütlich: Unsere Eintöpfe sind wärmendes Soulfood, das selbst nasskalte Wintertage erträglich macht.

Weißkohleintopf mit Hackbällchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Wartezeit: 20 Minuten

Für 4 Personen

1 kleine Zwiebel
500 g Wilhelm Brandenburg Hackfleisch gemischt
1 Ei
2 EL ja! Paniermehl
Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz
1 kleiner Kopf Weißkohl
1 EL REWE Bio Rapsöl nativ
1,5 l Gemüsebrühe
250 g Kartoffeln
1 TL Kümmel

1. Zwiebel schälen und klein würfeln. Mit Hackfleisch, Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer vermischen. Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen und in einer Pfanne in Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten.

2. Weißkohl vierteln, in Streifen schneiden und gut waschen. Weißkohlstreifen in Öl scharf anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und zum Kochen bringen. Bei niedriger Temperatur ca. 20 Minuten köcheln lassen.

3. Kartoffeln schälen, vierteln, in Scheiben schneiden und zum Weißkohl geben, dann mit Salz, Kümmel und Pfeffer würzen. Weitere 20 Minuten köcheln lassen.

4. Erst in den letzten 10 Minuten die Hackbällchen hinzufügen und den Eintopf ein letztes Mal abschmecken.

LAKTOSEFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 503 kcal
Kohlenhydrate: 21,4 g
Eiweiß: 30,7 g, Fett: 33,6 g

Regional, saisonal und echt günstig: Kohl ist jetzt der Star der Gemüsekiste.

Wurzelgemüse-Eintopf

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Wartezeit: 60 Minuten

Für 4 Personen

200 g Kartoffeln
100 g Möhren
100 g Knollensellerie
200 g Pastinaken
200 g Petersilienwurzeln
1 Knoblauchzehe
4 Zweige Thymian
600 g Rindergeschnetzeltes
Salz
4 EL REWE Feine Welt Kräftiges Olivenöl aus Andalusien
Pfeffer
1 l Gemüsebrühe (glutenfrei)
½ Bund Petersilie
1 REWE Bio Zitrone

1. Kartoffeln und Gemüse schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymianblättchen abzupfen.

2. Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, grob würfeln und salzen. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Mit Pfeffer würzen und herausnehmen. Das restliche Öl in dem Topf erhitzen, das Gemüse und den Knoblauch darin einige Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Brühe und Thymian zum Gemüse geben, aufkochen und ohne Deckel bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Fleischwürfel zugeben, den Eintopf abschmecken und für weitere 40 Minuten köcheln lassen.

4. Petersilienblätter hacken. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Zitrone mit der Petersilie vermischen und kurz vor dem Servieren über den Eintopf streuen.

GLUTENFREI LAKTOSEFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 416 kcal
Kohlenhydrate: 29,9 g
Eiweiß: 21,7 g, Fett: 22,2 g

Unser Tipp

Perfekt zum Vorkochen: Gut durchgezogen schmeckt der Eintopf sogar noch besser.

Süßkartoffel-gulasch

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen
3 Gemüsezwiebeln
800 g Süßkartoffeln
2 EL REWE Bio Natives Olivenöl extra
4 EL REWE Bio Tomatenmark
3 TL REWE Bio Paprikapulver edelsüß
1 TL Kümmel
2 TL Majoran
800 ml Gemüsebrühe (glutenfrei)
50 g Mehl
150 ml Pflanzenöl zum Frittieren
½ Bund Koriander
Salz
REWE Feine Welt Zitronenpfeffer
1 Handvoll REWE to go Granatapfelkerne

1. Knoblauchzehen und 2 Gemüsezwiebeln schälen und fein würfeln. Süßkartoffeln schälen und in ca. 1 cm breite Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

2. Tomatenmark, Knoblauch und die restlichen Gewürze zu den Zwiebeln geben und die Mischung ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze rösten, bis sie eine dunkelrote Farbe annimmt. Die Süßkartoffeln dazugeben und alles mit Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen lassen und für ca. 30 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. 1 Zwiebel in Ringe schneiden. Mehl in einen tiefen Teller geben und Zwiebelringe darin wenden. Öl erhitzen und Zwiebelringe darin knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Korianderblätter hacken.

4. Das Gulasch mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken und und in eine Schüssel füllen. Mit Zwiebelringen, Koriander und Granatapfelkernen garnieren.

LAKTOSEFREI VEGAN VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 427 kcal
Kohlenhydrate: 66,6 g
Eiweiß: 5,72 g, Fett: 17,1 g

Nichts geht über die Toppings! Frische Kräuter, fruchtige Granatapfelkerne und der Clou: knusprige Zwiebelringe.

Pilzeintopf mit gerösteten Nüssen

Ein super Süppchen für Pilz-Liebhaber: Die Kombination mit Salbei und Nüssen musst du probieren!

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten

Für 4 Personen

3 REWE Beste Wahl Schalotten
50 g getrocknete Pilze, gemischt
600 g Champignons
100 g Steinpilze
300 g Austernpilze
½ Bund Salbei
3 EL REWE Bio Natives Olivenöl extra
1 EL REWE Beste Wahl Weizenmehl Type 405
150 ml REWE Bio Schlagsahne
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
50 g REWE Feine Welt Trüffel Cashewkerne
50 g REWE Beste Wahl aromatische Walnüsse

DAZU BRAUCHT MAN: Pilzbürste

1. Die Schalotten schälen und würfeln. Getrocknete Pilze zerkleinern und in 700 ml lauwarmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Die frischen Pilze putzen und halbieren. Die Steinpilze abgießen und zerkleinern, die Salbeizweige waschen.

2. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin glasig braten und herausnehmen. Restliches Öl in den Topf geben, frische Pilze darin anbraten und mit Mehl bestäuben.

3. Die eingeweichten Pilze mit der Flüssigkeit und den Schalotten zu den Pilzen geben. Steinpilze, Sahne, Weißwein und Salbeizweige hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles für 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

4. Cashewkerne und Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Eintopf vom Herd nehmen, die Salbeizweige entfernen und die Hälfte der Nüsse untermischen. Den Eintopf anrichten und mit den restlichen Nüssen bestreuen.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 463 kcal
Kohlenhydrate: 21,4 g
Eiweiß: 16,8 g, Fett: 35,7 g

Wohlig warm!
Scannt mit der Kamera der Pinterest App auf eurem Smartphone die PIN und entdeckt noch mehr Eintöpfe auf pinterest.de/rewe

Fisch-Eintopf

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Für 4 Personen

1 REWE Bio-Zitrone
250 g REWE Beste Wahl Alaska Seelachsfilet
250 g Kabeljaufilet
100 g Cherry Romatomaten
1 Paprika
2 REWE Beste Wahl Schalotten
½ Bund Dill
2 EL REWE Bio Natives Olivenöl extra
400 ml REWE Feine Welt Fisch-Fond
150 ml Weißwein
150 g REWE Beste Wahl Crème fraîche
1 TL ja! Senf mittelscharf
Salz, Pfeffer

1. Zitrone heiß abspülen und 1 TL Schale fein abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen. Fisch abspülen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden.Tomaten waschen und halbieren. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Schalotten schälen und würfeln. Dillfähnchen hacken.

2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und 3/4 Paprikawürfel darin anschwitzen. Fond, Weißwein, Crème fraîche und Senf dazugeben und alles aufkochen. Fischstücke und Tomaten dazugeben und 5 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

3. Eintopf mit Zitronenabrieb, 1 EL Zitronensaft, 3/4 Dill, Salz und Pfeffer würzen. Vorsichtig umrühren, damit die Fischstücke nicht zerfallen. In tiefe Teller füllen und mit Paprika und Dill garnieren.

GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 318 kcal
Kohlenhydrate: 9,17 g
Eiweiß: 24,2 g, Fett: 17,5 g

Unser Tipp

Dazu ein Glas Weißwein und frisches Baguette: Und schon träumen wir von langen Sommertagen!

Das perfekte Weihnachtsgeschenk!

Verschenke ein individuell gestaltetes Kochbuch mit Lieblingsrezepten.

Mehr unter www.rewe-foto.de/kochbuch

Hardcover-Kochbuch
Format A4
24 Seiten

statt ~~24.90~~

40% gespart

14.90*

- Wähle aus bis zu 2.000 Rezepten deine Favoriten
- Personalisiere dein Kochbuch mit eigenen Fotos, Texten oder Rezepten
- Im hochwertigen Digitaldruck

Einfach unter www.rewe-foto.de/kochbuch Lieblingsrezepte auswählen und loslegen!

REWE FOTO

* Das Angebot gilt vom 14.11.2019 bis einschließl. 31.12.2019. Alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Zwischen Markt und Fußballplatz

Markus Stenger unterstützt als REWE Kaufmann seinen lokalen **Sportverein SV Vorgebirge** in Bornheim.

Aktiv im Sportverein – hier gibt es viele Möglichkeiten zum Mitmachen. Aber eins verbindet Spieler, Trainer und Sponsoren: Spaß am Sport!

Den Wocheneinkauf als Kunde in seinem eigenen REWE Markt erledigen? Das ist für Markus Stenger komplizierter als man annehmen sollte. Der REWE Kaufmann ist in Bornheim, einer Kleinstadt zwischen Köln und Bonn, mittlerweile zu bekannt. Streift er durch seinen Markt, wird er von allen Seiten angesprochen: „Was empfiehlst du mir für das Grillfest am Wochenende?“, „Sehen wir uns am Sonntag auf dem Fußballplatz?“ – und nebenher wird noch das letzte Spiel vom 1. FC Köln analysiert. „Da würde der Wocheneinkauf schnell mehrere Stunden dauern.“

Markus Stenger ist jemand, der sich Zeit nimmt für seine Kunden. Darunter viele Sportler vom SV Vorgebirge, dem Verein, in dem auch er selbst Mitglied ist. Im SV Vorgebirge wird neben Tischtennis und Volleyball hauptsächlich gekickt. Von den Bambini bis hin zur Ü50 Herren – auf dem Rasen und im Vereinsheim ist ständig etwas los. Markus Stenger spielt zwar selbst gar nicht mit – eine Knieverletzung hält ihn davon ab –, beschreibt sich aber als einen „richtigen Vereinsmenschen“. Dazu gehören für ihn nicht nur Training und Spielbetrieb, sondern auch freiwilliges Engagement: Die Trikotsätze und Trainingsanzüge hat er gestiftet. Außerdem liefert er mit seinem Kühlwagen Getränke und Verpflegung für Turniere oder die Ü50 Herrenrunde direkt ins Vereinsheim.

Die Sponsoren für die Bandenwerbung am Fußballplatz in Bornheim hat er im persönlichen Gespräch überzeugt. Ja, das ist viel Arbeit, aber sein Einsatz und seine Hartnäckigkeit haben sich ausgezahlt: Die Werbeplätze sind mittlerweile alle belegt! Für den Verein eine runde Sache und für Markus Stenger die Möglichkeit, sein Engagement mit Geselligkeit und viel Spaß zu verbinden.

Dabei ist er nur einer von vielen REWE Kaufleuten, die sich für ihre lokalen Sportvereine einsetzen – und das auf vielfältige Weise in ganz Deutschland.

FOTOS: EIKE KLEIN-LUYTEN, PRIVAT

SCHEINE FÜR VEREINE

Mach es wie Markus Stenger: Mach deinen Sportverein glücklich!

1. Pro 15 € Einkaufswert gibt’s einen Vereinsschein im Markt oder Onlineshop.
2. Den Vereinsschein einem Amateur-Sportverein zuordnen: entweder über die App „REWE Scheine für Vereine“ oder auf rewe.de/scheinefürvereine
3. Jetzt kann dein Sportverein die Scheine für Gratisprämien einlösen.*

*Ausgabe der Vereinsscheine bis 15.12.2019, nur solange der Vorrat reicht, nur in teilnehmenden Märkten und im Onlineshop. Zuordnung der Vereinsscheine bis 31.12.2019, Prämienbestellung bis 31.01.2020. Veranstalter ist die REWE Markt GmbH. Vollständige Teilnahmebedingungen unter rewe.de/scheinefürvereine

WIE BEWUSST STARTEST DU INS NEUE JAHR?

Jetzt, nach den Feiertagen, reden wieder alle übers Abnehmen. Wir meinen, bewusste Ernährung ist super, aber auf Diäten verzichten wir gerne! Daher findest du im neuen **Deine Küche Magazin** Rezepte für einen bewussten Start ins neue Jahr. Im Mittelpunkt: Hülsenfrüchte, saisonales Gemüse und Salate zum Sattfuttern. Aber: ein paar leckere Kuchen sind auch dabei!

Das Heft erscheint am 13. Januar 2020.

Fotograf: Andreas Hirsch
Foodstyling: Anne Lippert
Propstyling: Claudia Neu

IMPRESSUM

HERAUSGEBER (V. i. S. d. P.) REWE Markt GmbH, Domstraße 20, 50668 Köln, Tel. +49 (0)221/177 397 77, kundenmanagement@rewe-group.com, www.rewe.de **Gesamtverantwortung** Dr. Johannes Steegmann **Projektverantwortung** Lena Reinhart **Leiter REWE Deine Küche** Bastian Tassew **Projektleitung** Svenja Kilzer **Realisation & Produktion** www.talla.hamburg **Chefredaktion** Svenja Kilzer, Christian Talla **Creative Direction & Layout** Christian Talla **Redaktion** Diane Buckstegge, Anja Corvin, Svenja Kilzer, Jana Maiworm, Dörthe Meyer **Schlussredaktion** Dr. Stefanie Marschke **Fotografie** Andreas Hirsch, Eike Klein-Luyten, Ela Rüther **Propstyling** Susanne Schanz, Claudia Neu, Meike Stüber **Foodstyling** Stephan Krauth, Anne Lippert, Tobias Rauschenberger **Bildbearbeitung** Andreas Boock **Druck** Evers-Druck GmbH, Ernst-Günter-Albers-Straße, 25704 Meldorf, www.eversfrank.com **Anzeigen** retailmedia@rewe-group.com

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.

FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C115081

Mach **deinen Sportverein** glücklich!

1. Pro 15 € Einkaufswert gibt's einen Vereinsschein im Markt oder Onlineshop.

2. Vereinsschein einem Amateur-Sportverein zuordnen. Entweder über die App „REWE Scheine für Vereine“ oder auf **rewe.de/scheinefürvereine**

3. Jetzt kann dein Sportverein die Scheine für Gratisprämien einlösen.*

*Ausgabe der Vereinsscheine bis 15.12.2019, nur solange der Vorrat reicht, nur in teilnehmenden Märkten und im Onlineshop. Zuordnung der Vereinsscheine bis 31.12.2019, Prämienbestellung bis 31.01.2020. Veranstalter ist die REWE Markt GmbH. Vollständige Teilnahmebedingungen unter rewe.de/scheinefürvereine