

boni CENTER magazin

GRATIS
für Sie!

FEIERTAGS- SPEZIAL

24 Seiten voller Genuss-
Highlights für Weihnachten
und Silvester

Kohlgerichte aus aller Welt

Raffinierte Ideen mit dem
vitaminreichen Gemüse



boni
Fischfeinkost

Titelfoto: yuliatf/123rf.com; Fotos: Unilever, sirapulsar38, Anastasiia Kulikovska/123rf.com

boni Center | Tel. 02302 / 910950 | Pferdebachstr. 5-9 | 58455 Witten | www.boni-center.de

WINTER
2020/21



10



8

Inhalt

GENUSS

04 Kohlgerichte aus aller Welt
Rezepte von exotisch bis deftig

SPEZIAL

12 Sudoku
13 Weihnachts-Spezial



Weihnachts-Spezial
ab Seite 13



Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

wer jetzt regional, frisch und gesund kochen möchte, kommt an Kohl kaum vorbei. Ab Seite 4 zeigen wir Ihnen, wie Sie das vitamin- und ballaststoffreiche Wintergemüse in seinen zahlreichen Varianten abwechslungsreich zubereiten können – von exotisch-mild bis deftig-würzig.

Weitere Rezepte und kulinarische Anregungen für die Feiertage finden Sie in unserem Weihnachts-Spezial ab Seite 13 in dieser Ausgabe.

Auch wenn die Feiertage in diesem Jahr aufgrund der Corona-Pandemie unter anderen Bedingungen stattfinden als gewohnt, wünsche ich Ihnen eine besinnliche Zeit und vor allem einen gesunden Start in das neue Jahr!

Herzlichst, Ihr

Ulrich Mazurek
Geschäftsführer boni Center



31



38



12

IMPRESSUM

Herausgeber:
akzenta GmbH & Co. KG, Pferdebachstraße 5-9
58455 Witten, Telefon: 0 23 02/91 09 50
Verantwortlich für den Inhalt:
Ulrich Mazurek
Anschrift von Verlag und Redaktion:
Allzeit Media Consult GmbH, Elbberg 6 d,
22767 Hamburg, Telefon: 0 40/5 48 06 79 27
Objektleitung: Beatrice Pfaff (akzenta)
Redaktion: Stefanie Asmußen
Grafik: Petra Techritz
Repro: Allzeit Media Consult, Hamburg
Druck: Evers-Druck, Meldorf
Für Druckfehler keine Haftung.

Für diesen leckeren **Appetizer aus Indien** werden kleine Blumenkohlröschen mariniert und im Ofen gebacken.

VEGETARISCH

Rezept Seite 6

Kohlgerichte aus aller Welt



Rezept Seite 10

Das Wintergemüse Kohl überrascht mit vielfältigen Rezepten von exotisch bis deftig.



Mild-würzig
MIT SPRITZIGER LIMETTE

Brokkoli-Linsen-Curry mit Backfisch

4 Portionen · ca. 45 Minuten

2 Zwiebeln · 30 g Ingwer · 2 Knoblauchzehen · 2 EL Öl · 1 TL Currypulver · 1 TL gelbe Currypaste · 800 ml Gemüsebrühe · 400 ml Kokosmilch · 200 g rote Linsen · 700 g Brokkoli · 300 g TK-Blattspinat · 245 g TK-Backfisch-Happen (z. B. Iglo) · 100 g Cashewkerne · 2 Limetten · Salz · Pfeffer

1 Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen. Zwiebeln würfeln. Ingwer und Knoblauch

hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Currypulver und Currypaste darin anschwitzen. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen und aufkochen. Linsen zufügen und ca. 10 Min. köcheln lassen. **2** Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Brokkoliröschen und Spinat zum Curry geben, weitere ca. 5 Min. garen. **3** Backfisch-Happen im vorgeheizten Ofen nach Packungsanweisung zubereiten. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Blumenkohl-Tandoori

Bild auf Seite 4

4 Portionen · ca. 120 Minuten

500 g Blumenkohl · 2 Knoblauchzehen · 2 TL Paprikapulver edelsüß (z. B. Fuchs) · ½ TL Cayenne-pfeffer · 2 TL Koriander, gemahlen · ½ TL Cumin · 250 g Joghurt · 1 EL Öl · 2 EL Limettensaft · Salz · Backpapier

1 Blumenkohl in kleine Röschen teilen, waschen und gut abtropfen lassen. **2** Knoblauchzehen fein hacken und zusammen mit den Gewürzen unter den Joghurt rühren. Öl sowie Limettensaft hinzufügen und mit Salz abschmecken. Die Röschen marinieren und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. **3** Blumenkohlröschen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (U: 180°C, G: Stufe 4) 40 Min. goldbraun backen. Vor dem Servieren 5 Min. abkühlen lassen. Dazu schmeckt Basmatireis und ein Minze-Joghurt-Dip.

Pro Portion ca. 91 kcal (380 kJ)
6 g E · 7 g KH · 4 g F

Kohl – gesund und vielfältig

In der kalten Jahreszeit versorgt uns Kohl mit wichtigen Mineralstoffen, Vitaminen und Ballaststoffen. Zu den Kohlgemüsen zählen Rot-, Weiß- und Grünkohl, Wirsing, Chinakohl, Pak Choi, Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco, Rosenkohl und Kohlrabi.

Herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. **4** Die Limetten auspressen. Das Linsen-Curry mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Backfisch aus dem Ofen nehmen. Linsen-Curry und Backfisch-Happen in Schalen anrichten. Mit gerösteten Cashewkernen bestreuen.

Pro Portion ca. 760 kcal (3190 kJ)
37 g E · 62 g KH · 38 g F



TITELREZEPT

Gebratener Rosenkohl mit Speck

4 Portionen · ca. 30 Min.

1 kg Rosenkohl · 300 g Karotten · Salz · 1 Zwiebel · 150 g Schinkenspeck · 2 EL Butterschmalz · Pfeffer · Muskatnuss

1 Rosenkohl waschen, putzen und die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk jeweils dünn abschneiden und kreuzweise einritzen. Große Röschen halbieren. Karotten putzen und in feine Stifte schneiden. Kohl und Karotten in kochendem Salzwasser 10–12 Min. garen. **2** Zwiebel schälen und fein würfeln. Schinkenspeck grob würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Speck darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. glasig anbraten. **3** Kohl und Karotten abgießen und gut abtropfen lassen. In die Pfanne zur Zwiebel-Speck-Mischung geben und ca. 3 Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und servieren.

Pro Portion ca. 239 kcal (1001 kJ)
16 g E · 9 g KH · 16 g F



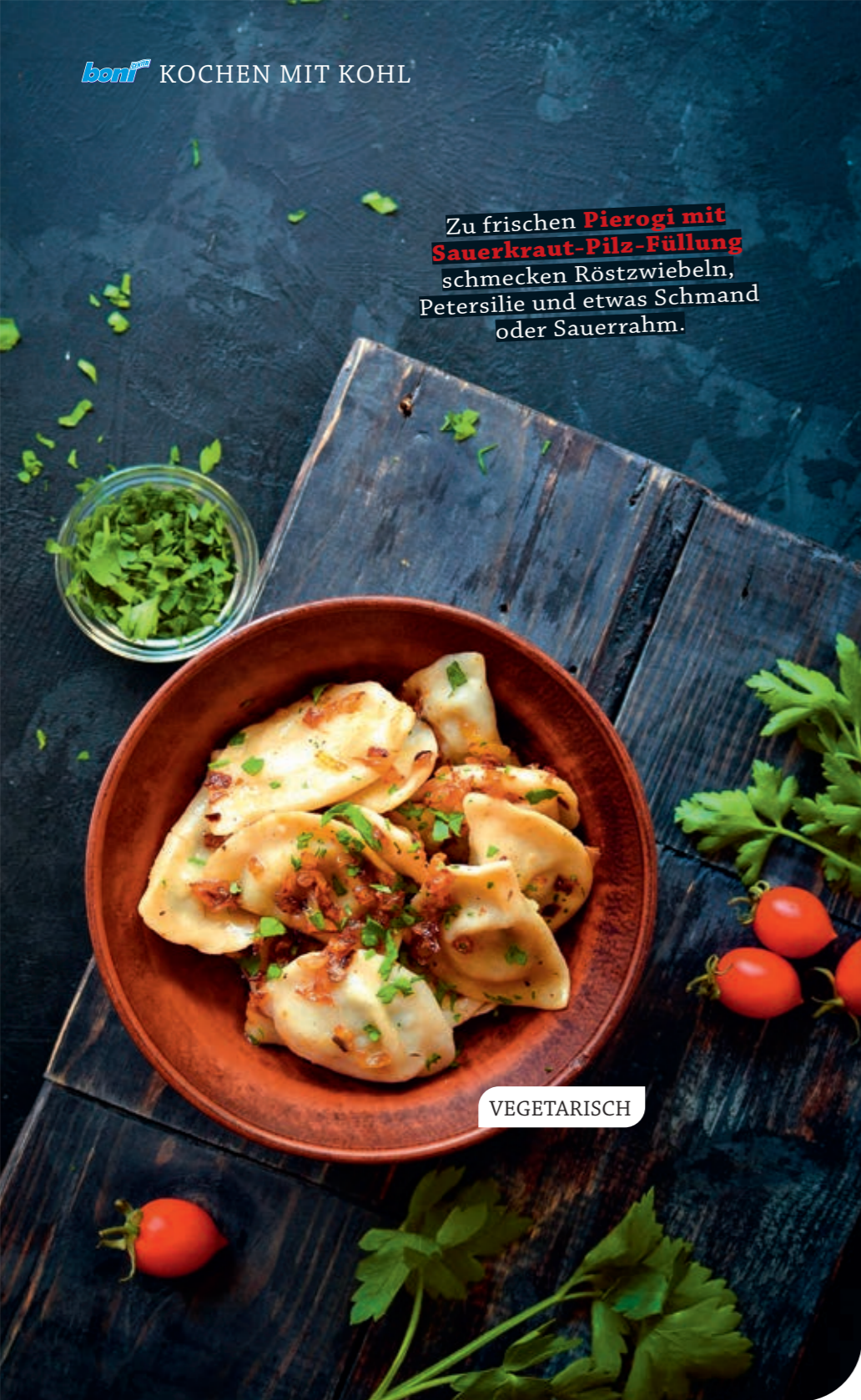
Schnell zubereitet und herzhaft-lecker!

Einfach, asiatisch
»» FRISCH! ««
hilcona
FÜR BESSERES.
Hilcona Asia Meals: verschiedene Sorten, je 370 g.

ASIA TAKE AWAY Jetzt PROBIEREN

Asia-Teigtaschen mit Teriyaki Sauce
& Karotten, Rotebohnen, Rucola, Dill, Sesamöl, Sesamkörner

Zu frischen **Pierogi mit Sauerkraut-Pilz-Füllung** schmecken Röstzwiebeln, Petersilie und etwas Schmand oder Sauerrahm.



VEGETARISCH

Pierogi mit Sauerkraut & Pilzen

4 Portionen · ca. 90 Min. + Einweichzeit

50 g getrocknete Steinpilze · 500 g Sauerkraut · 2 Zwiebeln · 1 EL Sonnenblumenöl · Salz · Pfeffer · 400 g Mehl · 1 Eigelb · 1 EL Butter · einige Blätter Petersilie

1 Pilze gut abspülen, mind. 4 Stunden oder über Nacht in Wasser einweichen. Anschließend die Pilze in kochendes Wasser geben und köcheln lassen, bis sie weich sind. Pilze in einem Sieb abtropfen lassen und fein hacken. **2** Sauerkraut nach Packungsanleitung zubereiten, abtropfen lassen, zerkleinern. Zwiebeln schälen, fein hacken. **3** Öl in einer Pfanne erhitzen, Hälfte der Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Pilze und Sauerkraut zugeben, alles mit Salz sowie Pfeffer würzen und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Pfanne vom Herd nehmen, die Sauerkrautmischung abkühlen lassen. **4** Mehl in eine Schüssel sieben, das Eigelb mit einem Handrührgerät untermengen. Nach und nach etwas heißes Wasser unterrühren, bis der Teig weich und flexibel ist, ohne zu kleben. **5** Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, dann halbieren. Eine Teighälfte abgedeckt beiseitestellen, die andere ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher oder Trinkglas (Ø 10 cm) Kreise ausstechen. Das Ganze mit der zweiten Teighälfte wiederholen. **6** Je 1–2 TL der Sauerkrautfüllung in die Mitte der Teigkreise geben. Etwas Wasser auf die Teigränder geben und diese zusammendrücken, sodass Halbmonde entstehen. **7** Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Pierogi darin ca. 5 Min. köcheln lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen, restliche Zwiebelwürfel darin goldbraun braten. Pierogi hinzugeben, kurz durchschwenken. Pierogi auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren. **Tipp:** Für eine vegane Variante ersetzen Sie das Eigelb im Teig durch 1 TL Öl und braten die Pierogi in 1 EL Margarine statt Butter.

Pro Portion ca. 486 kcal (2035 kJ)
17 g E · 74 g KH · 13 g F

BONI Tipp

LECKERE FÜLLUNGEN UND DIPS FÜR PIEROGI

Pierogi, auch Piroggen genannt, sind ein Klassiker der osteuropäischen Küche. Es gibt sie mit verschiedenen Füllungen. Neben der Variante mit Sauerkraut und Pilzen sind vor allem die polnischen „Pierogi Ruskie“ mit einer Füllung aus Kartoffeln und Frischkäse sehr beliebt. Ganz klassisch werden Pierogi mit gerösteten Zwiebeln, frischen Kräutern und einem Klecks Schmand oder saurer Sahne serviert.



All italiano

PESTO MAL ANDERS

4 Portionen · ca. 40 Minuten

LINGUINE MIT GRÜNKOHL-PESTO & GARNELEN

Geben Sie 600 g TK-Grünkohl (z. B. Iglo) mit 2 EL Wasser in einen Topf und lassen Sie diesen zugedeckt bei schwacher Hitze auftauen. 175 g Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. 8 Stiele Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen. 100 g Pecorino grob reiben. 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen, grob würfeln. 1 Zitrone auspressen. Grünkohl mit Basilikum (bis auf einige Blätter zum Garnieren), Pecorino, Cashewkernen, Zwiebel, Knoblauch, 2 EL Hanfsamen, Zitronensaft sowie 200 ml Öl pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer würzen. 400 g Linguine in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. 400 g Black-Tiger-Garnelen (ohne Kopf und Darm) schälen, die Schwanzflossen stehen lassen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin von jeder Seite 1–2 Min. anbraten. ½ Chilischote waschen, putzen, fein hacken und zu den Garnelen geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln abgießen und mit den Garnelen auf Tellern anrichten. Mit der Hälfte des Pestos beträufeln und mit übrigem Basilikum garnieren. Restliches Pesto dazureichen oder in Gläser füllen, diese gut verschließen und im Kühlschrank lagern.

Pro Portion ca. 790 kcal (3310 kJ)
46 g E · 80 g KH · 55 g F

Gulasch-Kraut-Eintopf „Bigos“

4 Portionen · ca. 160 Min. + Einweichzeit

50 g getrocknete Steinpilze · 600 g Weißkohl · 2 Zwiebeln · 2 Knoblauchzehen
5 Trockenpflaumen · 2 Krakauer Würste
4 EL Öl · 400 g Rindergulasch · 400 g Schweinegulasch · Salz · Pfeffer · 4 EL Tomatenmark · 400 g Sauerkraut aus der Dose · 2 Lorbeerblätter · 3 Stiele Majoran

1 Pilze gut abspülen und mind. 4 Stunden oder über Nacht in Wasser einweichen. Kohl putzen, waschen, vierteln und in Streifen vom Strunk schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Pflaumen und Krakauer in Stücke schneiden. **2** Öl in einem großen Topf erhitzen, Gulasch darin portionsweise

anbraten. Salzen und pfeffern, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im heißen Bratfett dünsten. Tomatenmark mit anschwitzen. **3** Kohl, Sauerkraut, Pilze samt Einweichwasser, Pflaumen, Gulasch, Krakauer und Lorbeer zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden schmoren, dabei ab und zu umrühren. Eventuell etwas Wasser oder Brühe angießen. **4** Majoran waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen. Bigos auf Tellern anrichten und mit Majoranblättern garnieren. Dazu passt frisches Brot.

Pro Portion ca. 707 kcal (2960 kJ)
52 g E · 21 g KH · 46 g F



Das polnische Nationalgericht

Bild auf Seite 5

Wildgulasch mit Kartoffel-Kräuter-Waffel

4 Portionen · ca. 120 Min.

400 g Hirschfleisch · 3 EL Pflanzenöl · 1 Beutel Würzbasis für Gulasch (z. B. Knorr) · 190 g Silberzwiebeln aus dem Glas · 4 EL gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Kerbel) · 200 g Kartoffeln · 60 g Mehl Type 550 · 3 g Natron · 50 g Butter · 1 Ei · Salz · 300 g Rotkohl · 1 säuerlicher Apfel · 1 ½ EL Himbeeressig · 2 TL Agavendicksaft · 300 g Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze) · Pfeffer

1 Das Fleisch in Würfel schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise rundherum anbraten. 400 ml Wasser zugießen, Würzbasis einrühren und aufkochen. Zugedeckt 1,5 Stunden schmoren, ab und zu umrühren. Kurz vor Ende der Garzeit die Silberzwiebeln abgießen und hinzufügen. 2 Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken. Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser ca. 20 Min. garen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelpüree abkühlen lassen. Mehl mit Natron mischen. Die Butter schmelzen. Mehlmischung und Butter mit Ei, 1 Prise Salz und Kräutern unter das Püree mischen. Teig in einem Brüsseler Waffeleisen zu vier Waffeln backen. 3 Rotkohl in feine Streifen schneiden. Apfel entkernen und in Stifte schneiden. Essig mit Agavendicksaft verrühren, mit Rotkohl und Apfel mischen. 4 Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne im heißen Öl braten. Mit Pfeffer würzen. 5 Jeweils etwas Rotkohlsalat auf einen Teller geben. Kartoffelwaffel daraufgeben und etwas Wildgulasch darauf anrichten. Pilze darüber verteilen und alles servieren.

Pro Portion ca. 594 kcal (2485 kJ)
29 g E · 41 g KH · 33 g F

Schnelle Wärme an kalten Tagen

Grünkohlsuppe mit Hackbällchen

4 Portionen · ca. 30 Min.

1 l Rinderbouillon (z. B. Knorr Bouillon Pur) · 100 g Grünkohl · 230 g Muschelnudeln · 150 g gemischtes Hackfleisch · 1 Ei · 2 EL Leinsamenmehl · Pfeffer

1 In einem großen Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen und Rinderbouillon einrühren. Grünkohl putzen, von den Stielen

zupfen und in den Topf geben. Nudeln zufügen und alles bissfest kochen. 2 Hackfleisch mit Ei, Leinsamenmehl und etwas Pfeffer vermischen und zu kleinen Bällchen formen. 3 Fleischbällchen zur Suppe geben und bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.

Pro Portion ca. 359 kcal (1497 kJ)
20 g E · 42 g KH · 10 g F



Als „Millefeuille“ bezeichnet man eigentlich einen französischen Kuchen aus geschichtetem Blätterteig. Doch auch dieser Burger überzeugt durch seine raffinierte Schichtung.

Kohlrouladen-Burger „Millefeuille“

6 Portionen · ca. 60 Min.

1 Beutel Würzmischung für Hackbraten (z. B. Maggi Fix) · 500 g Rinderhackfleisch · 12 Blätter Weißkohl · Salz · 800 g Kartoffeln · 100 ml Milch · 50 g Butter · Muskatnuss · 4 EL Sonnenblumenöl · 500 g Zwiebeln · Pfeffer · 1 TL Paprikapulver edelsüß · vegane Würzsauce (z. B. Maggi)

1 Die Würzmischung mit 125 ml Wasser anrühren. Mit Rinderhackfleisch vermengen, ca. 15 Min. beiseitestellen. 2 Kohlblätter putzen, den Strunk flach schneiden. Die Blätter in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Auf Küchentüchern ausbreiten, trocken tupfen. 3 Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffel-

presse in die Milch drücken und zu Püree verrühren. Das Püree warm halten. 4 Aus der Hackmasse 6 Burgerpattys formen. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Pattys darin von beiden Seiten ca. 6–8 Min. braten. Pattys in einer Auflaufform in den vorgeheizten Backofen geben, bei 160 °C (U: 140 °C, G: Stufe 1) ca. 15 Min. fertig braten. 5 Min. vor Ende der Garzeit die Kohlblätter zu den Pattys legen und erwärmen. 5 Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin goldgelb dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver sowie einigen Spritzern Würzsauce würzen. 6 Kohlblätter halbieren und 6 Hälften auf Tellern verteilen. Darauf jeweils etwas Kartoffelpüree, eine Kohlhälfte, einen Patty und eine weitere Kohlhälfte schichten. Mit Zwiebeln garnieren.

Pro Stück ca. 493 kcal (2064 kJ)
24 g E · 37 g KH · 27 g F

PRODUKT

Empfehlung



Duni: Weihnachtliche Servietten
Servietten von Duni mit fröhlichen Weihnachtsmotiven, z. B. „Santa“ und „Rudolph“, eignen sich perfekt zum Basteln, Dekorieren sowie zum Verschönern des gedeckten Tisches.

12-Stück-Packung, verschiedene Designs



SUSTAINABLE GOODFOODMOOD

Kunden fragen, boni antwortet



Anja Kaiser, Ernährungberaterin

Frau I. Bauer: Fermentierte Lebensmittel sollen ja besonders gut für die Darmgesundheit sein. Stimmt das? Worauf muss ich achten, wenn ich fermentiertes Gemüse selbst herstellen will?

Seit Jahrhunderten nutzen Menschen die Fermentation, um Lebensmittel haltbar zu machen. Bevor es Kühlschränke und Tiefkühltruhen gab, musste die Ernte des Sommers irgendwie konserviert werden, damit auch im Winter vitaminreiche Lebensmittel zur Verfügung standen. Bei der Fermentation (von lat. „Fermentum“ = Gärung) vergären Bakterien, Hefen oder Pilze den in einem Lebensmittel enthaltenen Zucker zu Säure. Diese sorgt dafür, dass das Lebensmittel länger haltbar ist. Zudem werden durch diese Art der Reifung viele

Nährstoffe für unseren Körper überhaupt erst verwertbar gemacht. Oft verbessert sich durch Fermentation auch der Geschmack der Lebensmittel. Ein gutes Beispiel ist Sauerkraut: Weißkohl, der roh relativ geschmacksneutral und schwer verdaulich ist, wird durch die Arbeit von Milchsäurebakterien zu aromatischem und bekömmlichem Sauerkraut. Doch nicht nur Kohl kann man fermentieren, auch viele andere Gemüsesorten lassen sich so haltbar machen – zum Beispiel Gurken, Möhren, Fenchel und Rote Bete. Lebensmittel wie Joghurt, Buttermilch, Kefir, Rohmilchkäse, Salami, Sauerteigbrot, schwarzer Tee, Bier und Wein erhalten ihren charakteristischen Geschmack ebenfalls durch Fermentation. Milchsauer vergorene Lebensmittel wie Sauerkraut, das koreanische Kimchi, Kefir oder Joghurt fördern die Bildung einer gesunden Darmflora. Das ist nicht nur gut für die Verdauung, sondern unterstützt auch unser Immunsystem, da rund 90 Prozent unserer Abwehrstoffe im Darm produziert werden. Die Bakterien in fermentierten Lebensmitteln, auch bekannt als probiotische Kulturen, tragen zur Vielfalt der Bakteriengemeinschaft bei, die den Darm besiedelt – dem sogenannten Mikrobiom. Je mehr unterschiedliche Bakterien das Mikrobiom enthält, desto besser können krank machende Keime abgewehrt werden. Die von den Bakterien produzierte



Fermentierte Lebensmittel – Sauerkraut & Co.

Milchsäure sorgt für einen günstigen pH-Wert und stärkt die Darmschleimhaut. Gesund sind fermentierte Lebensmittel aber auch deshalb, weil sie oft zusätzliche, bei der Fermentation entstandene Vitamine enthalten. Um Gemüse zu fermentieren, wird dieses fein gehobelt, mit Salz und ggf. Gewürzen vermischt und dann gestampft, sodass Flüssigkeit austritt. Das gestampfte Gemüse wird in ein ausgekochtes Glas mit Bügel- oder Drehverschluss gefüllt. Nun gibt man so viel Flüssigkeit hinzu, bis das Gemüse komplett bedeckt ist. Bei Kohl ist meist der eigene Saft ausreichend. Bei weniger wasserhaltigen Gemüsesorten füllt man mit Salzlake (2 g Salz auf 100 ml Wasser) auf. Danach wird das Glas verschlossen – aber nur so fest, dass die bei der Gärung entstehenden Gase entweichen können. Der Deckel sollte mit einem Gewicht beschwert werden. Bei einigen Gemüsesorten ist ein Gärprozess von 5–7 Tagen ausreichend. Sauerkraut sollte jedoch, je nach Raumtemperatur, 4–8 Wochen gären. Wichtig ist, dass bei der Zubereitung der Lebensmittel die Hände sowie alle Utensilien sauber und frei von Spülmittelresten sind.

Sudoku

Mitmachen & gewinnen

SO WIRD'S GEMACHT:
FÜLLEN SIE DIE FELDER MIT DEN
ZAHLEN 1 BIS 9 SO AUS,
DASS IN JEDER ZEILE UND SPALTE
SOWIE IN JEDEM 3 x 3-FELD
DIE ZIFFERN NUR EIN EINZIGES
MAL VORKOMMEN.

	5	2			9	1		3
	6				3			4
1				8	4			
		8			6	4	1	
3	2	4	5					
					7	8	9	
	3							
							2	6

IHRE GEWINNCHANCE:

Lösen Sie unser Sudoku und gewinnen Sie **einen Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro für das boni Center**. Diesen können Sie zum Beispiel nutzen, um sich mit besonderen Spezialitäten aus unserem Sortiment oder von unseren Feinkost- und Frischetheken zu verwöhnen!



Wenn Sie gewinnen möchten, lösen Sie einfach das Sudoku und schicken Sie uns die eingekreiste Lösungszahl (Adresse siehe links).

Einsendeschluss: 5. Februar 2021

Leserfragen/Gewinnspiele Haben Sie Fragen rund um Rezepte, Haushalt oder den boni Markt? Oder möchten Sie an einem Gewinnspiel teilnehmen? Dann schreiben Sie mit Stichwort („Leserfrage“ bzw. „Sudoku“) und Adresse an: **boni Kundenmagazin, Postfach 200143, 42201 Wuppertal, per Fax an: 02 02/5 51 26-9 02 oder per E-Mail an: magazin@boni-center.com.** Gewinnspielkarten können Sie auch direkt in die Rätselboxen in den boni-Märkten werfen. Keine Barauszahlung der Gewinne. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. boni-Mitarbeiter sowie deren Angehörige dürfen nicht an unseren Gewinnspielen teilnehmen.

boni ^{CENTER} spezial

AUF EIN NEUES!

Wir verabschieden das Jahr mit Wein, Sekt und feinen Spirituosen

RAFFINIERTE REZEPTE

Genussmomente von der Vorspeise bis zum Dessert

Feines für die Feiertage

Ausgesuchte Gourmet-Spezialitäten aus unseren Märkten

Angebote im Spezial gültig vom 23. 11.2020 bis 2. 1.2021.

Fotos: SRAPULSAR38/123rf.com



Zeit für Verwöhn-Momente!

Wenn die Tage kalt und dunkel sind, ist es wichtig, sich Gutes zu tun und regelmäßig Zeit für kleine (oder auch mal große) Verwöhn-Momente zu schaffen. Die Vorweihnachtszeit, in der es traditionell etwas besinnlicher zugeht, bietet dafür günstige Gelegenheiten. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen mit ausgesuchten Delikatessen Lust auf Genuss machen und mit kreativen Rezepten die Ideenfindung für das Feiertagsmenü erleichtern. Viel Spaß beim Entdecken und Inspirierenlassen!

Ihr boni-Team

Unser Tipp gegen Vorweihnachtsstress:
Kaufen Sie alle haltbaren Lebensmittel für die Feiertage rechtzeitig im Voraus und bestellen Sie Frischware an unseren Bedienungstehten vor.



Gutscheine und Präsentkörbe schenken

Wer eine Feinschmeckerin oder einen Feinschmecker beschenken will, liegt mit einem Gutschein oder einem Präsentkorb von boni meist richtig. Denn bei unserer riesigen Auswahl an hochwertigen Lebensmitteln, Weinen und Spirituosen findet jeder etwas Leckeres! Gern stellen wir Ihnen auch attraktive Präsentkörbe mit Produkten Ihrer Wahl zusammen. Wenden Sie sich einfach an die Information in Ihrem boni-Markt!



Inhalt

SPEZIAL

- | | |
|--|---|
| 15 Heißgetränke
<i>Kaffee, Tee & Trinkschokolade</i> | 28 Ein köstlicher Abschluss
<i>Die große Käse-Vielfalt</i> |
| 16 So schmeckt der Advent
<i>Feines Gebäck & Süßwaren</i> | 30 Must-haves für die Bar
<i>Knabbergeback & Gläser</i> |
| 20 Einladung zum Brunch
<i>Brotaufstriche, Obst & Nüsse</i> | 32 Wein-Empfehlungen
<i>Edle Tropfen für jeden Anlass</i> |
| 22 Appetithäppchen
<i>Vorspeisen & Wurstwaren</i> | 34 Auf ein Neues!
<i>Sekt, Prosecco & mehr</i> |
| 24 Festlicher Genuss
<i>Fleischspezialitäten & Beilagen</i> | 36 Erfrischende Mixgetränke
<i>Beste Gins & Tonicwater</i> |
| 26 Unsere F(r)ischfeinkost
<i>Fisch & Meerestfrüchte</i> | 38 Reifer Geschmack
<i>Single Malts & Blends</i> |



Café Royal Honduras Crema, Crema Intenso oder Espresso
Hochwertige Kaffeespezialitäten aus 100 % Arabica, ganze Bohne. Pro verkaufter Packung fließt 1 Euro in die faire Bezahlung der Kaffee-Kleinbauern in La Laguna, Honduras.
Je 1-kg-Packung
11.77



Caotina Swiss Chocolate Drink
Das Rezept mit echter Schweizer Schokolade macht die Kakaogetränke von Caotina zu einem besonders edlen Genuss. Erhältlich mit dunkler oder weißer Schokolade.
Je 500-g-Dose (1 kg 13.98)
6.99

rabenschwarz Kaffee oder Espresso
Schonend von Hand geröstete Kaffees aus der Rösterei rabenschwarz in Schwelm. Diverse Sorten, ganze Bohne oder gemahlen.
Je 250-g-Packung (100 g 2.16)
5.39



Yasashi Bio Tee
100 % natürliche Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau zeichnen diese Bio-Tees aus. Diverse Sorten, z. B. Orange & Mandarine.
Je 16-Beutel-Packung (1 Beutel -.31)
4.90



Teekanne Organics
Premium-Tees in Bio-Qualität mit vielfältigen Geschmackskompositionen. Diverse Sorten, z. B. Sweet Apple.
Je 20-Beutel-Packung (1 Beutel -.17)
3.42



So schmeckt der ADVENT

Schwelgen Sie in Träumen aus Schokolade und Marzipan und genießen Sie weihnachtlich-würzige Gebäckspezialitäten.

Süsse Köstlichkeiten zum Schenken & Geniessen



Bahlsen Feinster Spekulatius
Der würzig-süße Duft und der knusprig-knackige Biss von Spekulatius machen Lust auf Weihnachten. Sortiert, z. B. Mandel-spekulatius.
Je 200-g-Packung (100 g -,-70) 1.39

Reber Mozart Kugeln „Barock“ oder „Constanze“
Der Klassiker in der stillvollen Präsentverpackung: feinste Schokokugeln, gefüllt mit Mandeln, Pistazien-Marzipan und Haselnuss-Nugat.
Je 240-g-Schachtel (100 g 2.91) 6.99



Toacker Gran Pasticceria
Zarte Waffelblättchen, feine Cremes und köstliche Schokolade machen diese Patisserie-Spezialitäten zu einem herrlich luftigen Genuss. Verschiedene Sorten, z. B. Crème Noisette.
Je 100-g-Packung 1.99

UNSER Tipp



Feodora Weihnachtstäfchen
Hauchdünne Schokotäfchen mit zartem Schmelz. Diverse Sorten, z. B. „Vollmilch Orange Vanille“.
Je 225-g-Box (100 g 1.77) 3.99



Bahlsen Weihnachtsdose 2020
Die mit Lebkuchen, Pfeffernüssen und Zimtsternen gefüllte Weihnachtsdose erstrahlt in diesem Jahr im Design „Heimkommen“.
Je 300-g-Dose (1 kg 23.30) 6.99



Bahlsen Zimtsterne
Bei diesem Adventsklassiker trifft würziger Zimt auf fein gehackte Haselnüsse und leckeren Zuckerguss.
Je 100-g-Packung 1.99



Frank Elisen-Lebkuchen
Ein Hochgenuss: Mit mindestens einem Viertel Haselnuss- und Mandelanteil sind Elisen-Lebkuchen die „Kronung“ der Oblaten-Lebkuchen. Diverse Sorten, z. B. Haselnuss.
Je 200-g-Packung (100 g 1.50) 2.99



Himmlich!

Heiße Schokolade mit Marshmallows

Für 2 Tassen à 300 ml

500 ml Milch · 2 Zimtstangen
75 g Zartbitterschokolade
2 EL Mini-Marshmallows

- 1 Milch zusammen mit der Zimtstange erhitzen. Schokolade fein reiben und zur Milch geben, unter Rühren darin auflösen. Zimtstange entfernen.
- 2 Die Heiße Schokolade mit einem Pürierstab kurz aufmixen und in Tassen füllen. Marshmallows auf die Schokolade geben und leicht unterrühren.



Peters Trüffel und Pralinen
Die erlesenen Trüffel- und Pralinenmischungen in Konditorqualität begeistern mit besonders zarten und cremigen Füllungen. Diverse Sorten, z. B. Champagnerlaune.
Je 200-g-Schachtel (100 g 2.25) 4.49

Süße Begleiter ZU KAFFEE, TEE UND KAKAO



De Beukelaer ChocOlé
Die zarten Gebäcksticks sind locker gedreht, knusprig gebacken und mit Schokolade umhüllt. Erhältlich in den Sorten Vollmilch und Zartbitter.
Je 75-g-Packung (100 g 1.48)
1.11



Sia Vår Finaste
Ein Sahneanteil von 30% macht diese schwedische Eisspezialität unvergleichlich cremig. Diverse Sorten, z. B. Vanilj.
Je 500-ml-Packung (1 l 10.78)
5.39

Bauli il Panettone Classico oder Chocolate Chips
Das italienische Festtagsgebäck wird nach traditionellem Rezept aus Butter, Zucker, Eiern, süßen Rosinen und glasierten Orangenschalen oder Bitterschokolade-Stücken hergestellt.
Je 500-g-Packung (1 kg 9.80/12.74)
4.90/6.37



original
AUS
ITALIEN

Bauli Pandoro di Verona
Der traditionelle Veroneser Weihnachtskuchen in Sternform wird mit viel guter Butter und ohne Konservierungsstoffe gebacken.
Je 500-g-Packung (1 kg 12.74)
6.37

Fazermint Pralinen
Probieren Sie die zart schmelzende Schokolade dieser Hochklasse-Pralinen und entdecken Sie die flüssige Pfefferminzcreme, die sich im Inneren verbirgt.
Je 150-g-Box (100 g 1.33)
1.99



Celebrations Geschenflasche
Mars, Twix, Bounty & Co.: Was ist Ihr Favorit? Bei der beliebten Mischung der Schokoriegel-Miniaturen greift wirklich jeder gern zu. In der aufwendigen Schmuck-Verpackung eignet sie sich außerdem perfekt zum Verschenken.
Je 312-g-Packung (1 kg 15.99)
4.99



Delacre Tea Time
Die edle Schmuckdose beinhaltet zwei Serviereinheiten mit je 16 köstlichen Gebäckspezialitäten.
Je 1-kg-Dose
9.99

Fotos: Oksana Bratanova / 123rf.com



Lecker zum Adventskaffee



Weihnachtsbaum-Brownies

Für 14 Stück

250 g Zartbitterschokolade · 200 g Butter
4 Eier · 200 g brauner Zucker · 1 Prise Salz
150 g Mehl · 1 TL Backpulver · 50 g Kakaopulver · 1 TL Lebkuchengewürz
14 Zuckerstangen
75 g Puderzucker
grüne Lebensmittelfarbe · 1 TL Zitronensaft · Zuckersterne oder -perlen · Spritzbeutel

1 Schokolade hacken. Butter in Stücke schneiden. Beides bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen. 2 Eier, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen eines Handrührgeräts cremig schlagen. Schokoladen-Butter-Masse vom Herd nehmen und unter die Ei-Zucker-Masse rühren. 3 Mehl, Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz mischen und zügig unter die Masse heben. Eine Tarte- oder Springform (Ø 26 cm) einfetten. Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (U: 155 °C, G. Stufe 2) 20–25 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und in 14 Stücke schneiden. Je 1 Zuckerstange als Stamm in die Brownies stecken. 4 Puderzucker mit Lebensmittelfarbe, Zitronensaft und ggf. etwas Wasser zu einem festen Guss verrühren. In einen Spritzbeutel mit feiner Tülle füllen und die Brownies damit verzieren. Mit Zuckersternen oder -perlen dekorieren.

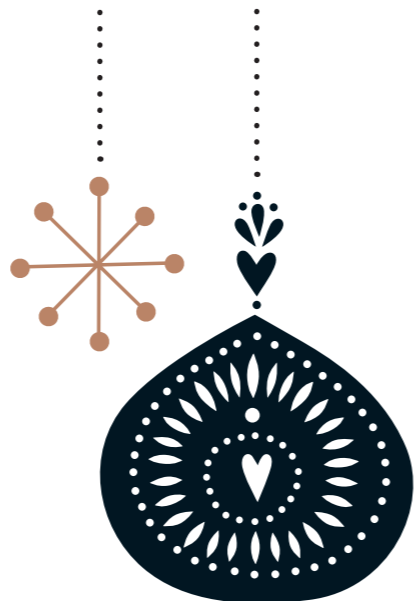
Pro Stück ca. 376 kcal (1574 kJ), 5 g E · 42 g KH · 21 g F

Anthön Berg Frucht Pasteten
Die dänischen Schokoladen-Spezialitäten kombinieren feines Marzipan mit fruchtigen Likörfüllungen. Diverse Sorten, z. B. Pflaume in Madeira.
Je 220-g-Packung (100 g 1.81)
3.99



Einladung zum Festtags-**BRUNCH**

Starten Sie an den Feiertagen gemütlich und genussvoll in den Tag – mit viel Zeit und ausgesuchten Frühstücks-Leckereien.



St. Dalfour Konfitüre
Köstlicher Aufstrich nach französischem Originalrezept. Auch gut als Beilage zu Wild und Geflügel oder als Tortenfüllung. In vielen leckeren Sorten, z. B. „Ingwer-Orange“.
Je 284-g-Glas
(1 kg 7.01)
1.99



Fallers Premium Konfitüre mit Schladerer Alkohol
Für die Konfitüren der Manufaktur Fallers werden Früchte im Kupferkessel von Hand gerührt und mit Obstbränden verfeinert. Verschiedene Sorten erhältlich.
Je 450-g-Glas
(1 kg 11.09)
4.99



Grafschafter Winterzauber
Exquisite Fruchtaufstriche, verfeinert mit den typischen Gewürzen der kalten Jahreszeit. Verschiedene Sorten, z. B. „Apfel-Sultanine“.
Je 320-g-Glas
(1 kg 4.66)
1.49



Devon Clotted Cream
Der Streichrahm nach traditionellem Rezept ist in Kombination mit Marmelade ein besonderer Genuss.
Je 170-g-Glas
(100 g 1.96)
3.33



LieBee Honig
Naturrein, lecker aromatisch und mit sanften Texturen verfeinern die Honige von LieBee viele Speisen. Diverse Sorten, z. B. „Wildblütenhonig“.
Je 250-g-Glas
(100 g 1.33)
3.33



Unser Service für Sie:
Trüffel-Bestellung

FrISChe Trüffel sind etwas ganz Besonderes – ideal zum Fest! Wir bestellen den Edelpilz, weiß oder schwarz, gern für Sie. Wenden Sie sich dafür einfach an unsere Mitarbeiter in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte.

Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!



Seeberger Erdnüsse Jumbo oder Walnüsse Jumbo
Extragroße Nüsse – ideal zum Knabbern und für den bunten Teller.
Je 500-g-Beutel
(1 kg 8.82)
4.41



Gesunde Snacks MIT TOLLEM AROMA



Farmer's Snack Edelnußmischung
Geröstet mit Salz.
Je 150-g-Beutel
(100 g 2.53)
3.79



Farmer's Snack australische Macadamia
Geröstet ohne Salz.
Je 100-g-Beutel
4.99



Darbo zuckerreduzierte Konfitüre
Fruchtaufstriche mit 80% Fruchtanteil und einem Drittel weniger Zucker als Konfitüren. Ohne Süßungsmittel.
Je 250-g-Glas
(100 g –.98)
2.44



Frisches aus unserem Obst-Sortiment

In unserer Obst-Abteilung finden Sie gesunde Zutaten für Ihren Weihnachtsbrunch oder den bunten Teller. Sollten Sie mal eine bestimmte Frucht vermissen, bestellen wir diese gern!

Aromatische Maronen
Bei boni erhalten Sie u. a. gekochte französische Maronen in der Vakuum-Verpackung.
Je 400-g-Packung
(1 kg 14.98)
5.99



Französische Walnüsse
Die aromatischen Walnusskerne bekommen Sie in unseren Märkten in bester Qualität aus Frankreich.
Je 100 g
0.99

Getrocknete Früchte
Getrocknete Früchte – z. B. Datteln, Mini-Feigen und Aprikosen – sind jetzt eine beliebte Zutat für Backwaren und Desserts.

Bio-Orangen aus Sizilien
Der Familienbetrieb Solarino im Südwesten Siziliens baut bereits in der vierten Generation Orangen an, seit 1997 in Bio-Qualität. Von dem Betrieb bezieht boni zwei Orangensorten: Die frühe Sorte „Navelina“, die bei den Solarinos besonders lange reifen darf und so eine tieforange Farbe und ein intensives Aroma erhält, sowie die Sorte „New Hall“. Deren Geschmack begeistert durch sein ausgewogenes Verhältnis von Säure und Süße. Das macht die „New Hall“ zu einer der besten Orangen auf dem Markt.

Granatäpfel
Dekorativ sind die roten Kerne des Granatapfels allemal. Ihr süßsaures Aroma passt aber auch vorzüglich zu Süßspeisen aller Art sowie zu Geflügel- und Wildgerichten.

Fotos: jeniFoto, Mykola Lunov, Aleksandr Steblovskiy, lenazajchikova, Andrei Vasiliev, Yuliina Davydenko/123rf.com; Vitalina Rybakova/shutterstock.com



Appetit-HÄPPCHEN

Köstlichkeiten wie Kanapees, Dips und Salate sind eine leckere Einstimmung auf das Festmenü.

Keunecke Ragout fin
Zartes Geflügel- oder Kalbfleisch mit Champignons in einer köstlichen Sahnesauce.



Kalbsragout fin
Je 400-g-Dose (1 kg 8.73) 3.49

Geflügelragout fin
Je 400-g-Dose (1 kg 6.48) 2.59

Varvello Aceto Balsamico di Modena
Ein feiner Balsamico aus dem Piemont.
Je 250-ml-Flasche (100 ml -98) 2.44



Wolfberger Crémant d'Alsace Brut
Der feinperlige Schaumwein-Klassiker aus Frankreich ist ein wunderbar spritziger Apéritif.
Je 0,75-l-Flasche (1 l 11.68) 8.76



Original Straßburger Crémant-Schinken
Die Kochschinken-Spezialität aus dem Elsass wird mit edlem Crémant verfeinert.
Je 100 g 2.29



Zum Dorfkrug Salatsauce
Dressings in diversen Sorten, ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.
Je 250-ml-Flasche (100 ml -62) 1.56

Siclos Spanisches Natives Olivenöl Extra
In bester Qualität auf Mallorca hergestellt.
Je 500-ml-Flasche (1 l 31.38) 15.69



Dieser leckere Dip aus der orientalischen Küche ist **cremig, feiwürzig und vegan.**



Hummus mit gerösteter Roter Bete

4 Portionen · ca. 35 Minuten

350 g Kichererbsen aus der Dose · 2 Rote Beten · Salz
1 Bio-Zitrone · ½ TL Kreuzkümmel · 2 EL Tahinipaste
2 EL Olivenöl · 2 Knoblauchzehen · 1 Bund Petersilie

1 Kichererbsen in ein Sieb abgießen, unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Rote Beten schälen und in grobe Stücke schneiden. Stücke auf ein Backblech geben, mit Salz bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (U: 180°C, G. Stufe 4) ca. 30 Min. rösten. 2 Zitrone waschen, trocken reiben und auspressen. Einen Teil der Schale abreiben. 3 Kichererbsen (bis auf einige zum Garnieren), Rote Beten, Zitronensaft und -schale, Öl, Knoblauch, Kümmel, Tahinipaste und ½ TL Salz in einen Mixer geben und fein pürieren. 4 Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Hummus in einer Schale mit Petersilie, 1 EL Olivenöl und übrigen Kichererbsen anrichten, mit geröstetem Brot servieren.

Pro Portion ca. 209 kcal (875 kJ), 9 g E · 27 g KH · 7 g F

Varvello Crema di Balsamico
Die Balsamico-Cremes eignen sich hervorragend zum Garnieren und Verfeinern von Risottos, gegrilltem Gemüse und Fleisch. In den Sorten „Glaze“ oder „Classico“.
Je 250-ml-Flasche (100 ml -98) 2.44



Fotos: Olena Delmeiko, Jovica Varga/123rf.com



Chef Fond Konzentrate
Hochwertige Fonds aus rein natürlichen Zutaten. Eine geschmackvolle Basis für Suppen, Saucen und Ansätze. Diverse Sorten erhältlich.
Je 200-ml-Flasche (100 ml 3.19) 6.37



Conviva Schinken
Ein mit karamellisiertem Honig verfeinerter Hinterschinken. Im Ganzen mit Knochen gebacken.
Je 100 g 2.99



Rosmarin Kochschinken
Exklusiv für uns hergestellt. Genau das Richtige für Liebhaber rustikaler Schinkenspezialitäten.
Je 100 g 1.69

Bedford Rindersaft-Schinken
Der saftige Schinken aus der mageren Rinderkeule wird dunkel geräuchert und gegart.
Je 100 g 2.89



Bedford Osnabrücker Friedensschinken
Erhältlich als luftgetrocknete oder geräucherte Variante, mit Meer-salz gesalzen und 7 Monate gereift.
Je 100 g 3.49



DELIKATESSEN VON **Bedford**[®]
Delikat essen



Lachsschinken oder Lachsschinken „Pariser Art“
Delikater, magerer Schinken aus eigener Herstellung. Das Fleisch wird mild gepökelt und kalt geräuchert.
Je 100 g 2.29



Tartufó Prosciutto crudo al Tartufo
Ein feiner luftgetrockneter Rohschinken, der mit Flocken von echtem Sommertrüffel gefüllt ist.
Je 100g 3.69

Zimmermann Gourmet Farmland Schinken „California“
Ein besonders saftiger, zartfleischiger Garschinken mit einem fruchtigen und feinerbigen Aroma.
Je 100 g 1.69



Beliebte WEIHNACHTS-DELIKATESSE



Geräucherte Gänsebrust
Das zarte Fleisch wird nach altem Rezept über Buchenholz geräuchert.
Je 100 g 4.49

Französische Bistrosalami „Label Rouge“
Diese luftgereifte, tiefrote Salami wird aus bestem Schweinefleisch hergestellt und mit feinen Gewürzen delikat abgestimmt.
Je 100 g 2.49



Unser Service für Sie: **Vorbestellung**

Haben Sie besondere Wünsche oder möchten Sie Wurst vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten oder unter www.boni-center.com. Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!

Festlicher GENUSS



Beste Fleischspezialitäten und hochwertige Beilagen machen das Festmahl perfekt.

Jürgen Langbein Suppen oder Bio-Fonds
Hochwertige Bio-Fonds und Feinkostsuppen in diversen Sorten.
Je 400-ml-Dose/Glas (1 l 6.85/6.10)
2.74/2.44



Seidel Wildpreiselbeeren
Die fruchtig-süßen und leicht herben Preiselbeeren schmecken zu Wildgerichten, gebackenem Camembert und feinen Desserts.
Je 210-ml-Glas (100 ml 0.61)
1.29



Kühne Made for Meat Grillsaucen
Würzsaucen in vielen Geschmacksrichtungen, z. B. Smoked Pepper BBQ.
Je 235-ml-Flasche (100 ml -47)
1.11



Heidewild Pasteten
Nach alter Tradition hergestellt. Diverse Sorten, z. B. Rehpastete mit Rosmarin und Thymian.
Je 100-g-Glas 3.99



Henglein Seidenknödel
Aus frischen deutschen Kartoffeln.
Je 750-g-Packung (1 kg 1.99)
1.49



Leuchtenberg Apfel-Rotkohl
Der Rotkohl mit Apfelstücken passt wunderbar zu weihnachtlichen Fleischgerichten. Er ist servierfertig gewürzt und muss nur noch erhitzt werden.
Je 520-g-Beutel (1 kg 1.90)
0.99



Hilcona Gnocchi All'Italiana oder Pasta Tradizionale
Frische Teigwaren nach italienischer Art. Diverse leckere Sorten, erhältlich im Kühlregal.
Je 500-g-/250-g-Beutel (1 kg 5.58/100 g 1.12)
2.79



Just Spices Pasta oder Meat Allrounder
Gewürzmischungen zum Verfeinern Ihrer Speisen.
Je 45-g-/50-g-Dose (100 g 8.87/7.98)
3.99

La Pasta di Camerino
Original italienische Pasta in diversen Sorten, z. B. Pappardelle.
Je 250-g-Schale (100 g -78)
1.95



Steinhaus Pasta Rustica
Pastakreationen wie frisch aus einer italienischen Trattoria. Aus besten Zutaten und traditionell mit feinem Mehl bestäubt. Diverse Sorten, gefüllt oder ungefüllt, z. B. Käse-Rucola-Tortelli.
Je 200 - 300-g-Packung (1 kg ab 6.63)
1.99



Frische deutsche Gänsebrust
Gans ist dank ihres köstlichen Geschmacks ein Klassiker auf der Weihnachtstafel. Mit der Brust genießen Sie den magersten und feinsten Teil des Tieres (Handelsklasse A).
Je 100 g 2.69



Frische Puten
Der fettarme und eiweißreiche Genuss zum Fest. Wer es raffiniert mag, füllt die Pute z. B. mit einem Mix aus Äpfeln, Maronen, Zwiebeln und Rosinen.
Je 1 kg 6.99



Frischer Wildschweinerücken
Das Fleisch hat eine feste Struktur und ist sehr aromatisch. Bereiten Sie den Rücken z. B. mit einer Kräuter-Senf-Kruste oder einer Marinade aus Öl und frischen Kräutern zu.
Je 100 g, ohne Knochen 2.99



Frische französische Barbarie-Entenkeulen
Rotes, mageres Fleisch mit einem einzigartigen Geschmack. Mit einer Glasur aus Sojasauce und Honig wird die Ente schön knusprig.
Je 1 kg 9.90



Lammkeule oder Steaks aus der Lammkeule
Genießen Sie die Lammkeulen mit kleinem Knochen geschmort aus dem Ofen oder als fleischiges Steak vom Grill. Auch mariniert erhältlich.
Je 100 g 1.49



Frischer Hirschbraten oder Hirschgulasch
Das wohlschmeckende magere und kernige Fleisch kann als Braten im Ganzen gegart oder – zu Schnitzeln geschnitten – kurzgebraten werden.
Je 100 g 2.49



Frische Rehkeule
Einzigartig mild-würzig im Geschmack. Das kurzfaserige magere Fleisch ist äußerst beliebt und lässt sich vielseitig zubereiten. Lecker z. B. mit Spätzle und Rotkohl.
Je 100 g, mit Knochen 2.49



Frisches Kalbskarree oder Kalbsrückensteak
Die beiden Stücke aus dem Rücken schmecken sehr edel, sind schön zart und saftig. Ein festlicher Genuss!
Je 100 g 2.99

Rheinischer Sauerbraten

4 Portionen · ca. 90 Minuten + Ziehzeit

1 Bund Suppengrün · 1 Zwiebel · 1 EL Zucker · 150 ml Rotweinessig · 750 ml trockener Rotwein · 3 Nelken
1 TL Wacholderbeeren · 1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Pimentkörner · 2 Lorbeerblätter · 1 kg Rinderschmorbraten · Salz · Pfeffer · 2 EL Butterschmalz · 2 EL Tomatenmark · 150 ml Fleischfond · 200 ml Schlagsahne
4 EL Saucenbinder · 50 g Rosinen

1 Suppengrün putzen, schälen und würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Zucker in einem Bräter schmelzen lassen. Mit Essig und Rotwein ablöschen, alles kurz aufkochen. Suppengrün, Zwiebel, Gewürze und Lorbeer zugeben. Ca. 3 Min. köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. 2 Fleisch waschen, trocken tupfen und in eine Schüssel legen. Mit erkalteter Rotweinbeize übergießen, sodass das Fleisch bedeckt ist. Zugedeckt im Kühlschrank 3–5 Tage marinieren lassen, täglich wenden. 3 Fleisch abtropfen lassen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Schmalz in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin rundherum anbraten. Beize durch ein Sieb gießen, 400 ml auffangen. Zwiebel und Gewürze aus der Beize sowie Tomatenmark zum Fleisch geben, kurz mit anbraten. Beize in zwei Portionen zugießen, kurz einkochen lassen. Fond zugießen. Alles zugedeckt ca. 75–90 Min. schmoren lassen. 4 Fleisch herausnehmen und warm stellen. Schmorfond durch ein Sieb gießen, mit Sahne aufkochen und kurz einköcheln lassen. Saucenbinder einrühren und die Rosinen zugeben, ca. 1 Min. kochen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Pro Portion ca. 664 kcal (2780 kJ)
45 g E · 26 g KH · 32 g F

Unser Service für Sie: Vorbestellung
Haben Sie besondere Wünsche oder möchten Sie Fleisch vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten oder unter www.boni-center.com. Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!

Unsere F(R)ISCHFEINKOST



Aus hochwertigen vorgekochten Garnelen sowie Kräutern und Gewürzen können Sie ruck, zuck **superleckere Garnelenspieße** zubereiten.

Haak & Christ Garnelen 50/70
Gekochte, tiefgefrorene Garnelen. Ideal für Spieße und Garnelencocktails.
Je 500-g-Beutel (1 kg 13.48/ATG 400 g) 5.39

Entdecken Sie besondere Meeres-Spezialitäten für Ihr Feiertagsmenü.



Friedrichs Bio Forellen Filets
Zarte Filets von Forellen aus ökologisch-kontrollierter Aquakultur.
Je 100-g-Packung 3.49

Friedrichs Saucen zu Fisch
Die Gourmet-Saucen heben den Geschmack feiner Fischspezialitäten hervor. Diverse Sorten, z. B. „Meerrettich mit Sahne verfeinert“.
Je 90-ml-Glas (100 ml 1.43) 1.29



Kühlmann Heringssalat
Salat von Heringen aus MSC-zertifizierter Fischerei – mit Roter Bete.
Je 200-g-Becher (100 g 1.-) 1.99



FRISCHER GEHT'S NICHT! boni Fischfeinkost

An der Fischfeinkost-Theke im boni Center haben Sie die Wahl zwischen zahlreichen Spezialitäten aus den Meeren und Binnengewässern. Hier können Sie Fisch sowie Fischfeinkost-Salate für die Feiertage vorbestellen und sich Fischplatten nach Wunsch zusammenstellen lassen.

Damit wir die Spezialitäten rechtzeitig für Sie ordern können, empfehlen wir Ihnen, diese möglichst 10 Tage im Voraus zu bestellen – einfach direkt an der Theke oder telefonisch. Auf diese Weise können Sie sich auch einen der frisch geschlagenen Karpfen sichern, die wir zu Weihnachten und zu Silvester anbieten.

Ihr Direkter Draht zu boni Fischfeinkost:
Telefon 0 23 02/9 10 95 22



Ahorn-BBQ-Lachs aus dem Ofen

4 Portionen · ca. 60 Minuten

2 Knoblauchzehen · 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm) · 3 EL Ahornsirup (z. B. kanadischer) · 3 EL Sojasauce · ½ TL Kreuzkümmel · ½ TL Rauchpaprika · ½ TL Pfefferkörner je ½ TL Knoblauch- und Chilipulver · 2 EL Apfelessig · 800 g Lachsfilet · 400 g grüne Bohnen · 1 Bund Lauchzwiebeln · 2 Bio-Zitronen · 2 EL Olivenöl · Salz · Pfeffer

1 Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Ahornsirup mit Sojasauce, Gewürzen und Apfelessig in einem Topf verrühren. Knoblauch und Ingwer dazugeben. Marinade zum Kochen bringen und 5 Min. köcheln lassen. **2** Lachs in vier Stücke schneiden, in eine flache Auflaufform legen und mit Marinade übergießen. 15 Min. marinieren lassen. **3** Bohnen waschen, putzen und in kochendem Wasser ca. 5 Min. blanchieren, danach eiskalt abschrecken. **4** Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Zitronen waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Bohnen mit Öl und Lauchzwiebeln mischen. Alles salzen, pfeffern und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Zitronenscheiben und Lachs darauflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 175 °C, G: Stufe 4) 15–20 Min. backen. Herausnehmen und servieren.

Pro Portion ca. 560 kcal (2350 kJ)
46 g E · 16 g KH · 34 g F

Fotos: Ahornsirup aus Kanada, Vadim Ginzburg, Heinz Leitner, funandress/123rf.com

Haak & Christ Lachsfilet-Portionen
Zarte Lachsfilets, je drei Stück pro Packung, einzeln vakuumiert und tiefgefroren.
Je 480-g-Packung (1 kg 20.42) 9.80

Haak & Christ Seeteufel Filets
Fischfilet mit festem grätenfreiem Fleisch und mildem Geschmack.
Je 1-kg-Beutel/ATG 800 g (100/200 g, 9 Stück) tiefgefroren (1 kg 8.58) 6.86



Haak & Christ Zanderfilets
Der Zander besitzt ein festes Fleisch, ist aber zart im Biss. Die Filets werden mit Haut tiefgefroren.
Je 1-kg-Beutel (1 kg 13.48/ATG 800 g) 10.78



Wechsler Norwegischer oder Schottischer Lachs
Lachs aus artgerechter Aquakultur, traditionell kalt im Steinofen geräuchert.
Je 100-g-Packung 4.44



Haak & Christ Miesmuscheln
Eine Delikatesse mit cremig-salzigem Fleisch. Gekocht und mit Schale tiefgefroren.
Je 1-kg-Packung 4.41

Wechsler Stremel Lachs
Das Lachsfilet wird mit Haut geräuchert und bleibt dadurch besonders saftig. Erhältlich in den Sorten „Natur“ und „Kräuter“.
Je 100 g 3.49



UNSER Tipp

Ein köstlicher ABSCHLUSS

Käse schließt nicht nur den Magen, er ist auch einfach unglaublich lecker. Entdecken Sie die aromatische Vielfalt an unserer Käse-Bedienungstheke!

Unser Service für Sie: Vorbestellung

Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Käseplatten und nehmen gern auch Vorbestellungen für die Festtage entgegen. Nutzen Sie dafür unser Bestellformular, das Sie im Markt erhalten.

Bitte bestellen Sie
2 Tage im Voraus!

Roquefort Papillon

Die Käserei Papillon produziert ihren Käse seit 1906 nach alter Tradition. Der Roquefort aus Rohmilch der Lacaune-Schafe mit Edelschimmel aus echtem Roggenbrot reift nach AOP-Bestimmungen 3 Monate in natürlichen Felsenkellern. Er ist rahmig, kräftig und vollmundig im Geschmack.

Französischer Edelpilzkäse
aus Schafs-Rohmilch,
52 % Fett i. Tr.

Am Stück,
je 100 g
3.29



Camembert

Origine Calvados
Der beliebte **französische Weichkäse** wird nach traditioneller Art aus Kuhrohnmilch hergestellt.

45 % Fett i. Tr.
Am Stück,
je 100 g
2.19



Tartu

Eine halbste Schnittkäse-zubereitung mit natürlicher Schimmelbildung auf der rot geschmierten Rinde und edlen schwarzen Trüffelstücken im Teig.

Italienische Käsezubereitung
48 % Fett i. Tr.
Am Stück,
je 100 g
2.49

Délice de Bourgogne

Ein besonders cremiger Weichkäse aus dem Burgund. Seine Milch wird mit Crème fraîche vermischt. Dies verleiht ihm einen besonders reichen, cremigen und weichen Geschmack.

Französischer Weichkäse
75 % Fett i. Tr.
Am Stück,
je 100 g
2.19



Selles-sur-Cher

Das Besondere an diesem **französischen Ziegenweichkäse** ist die dünne Schicht aus Holzkohleasche, mit der er überzogen ist, Sie dient der Konservierung und kann mitgegessen werden. 45 % Fett i. Tr.

Am Stück,
je 100 g
3.33

UNSER Tipp



Jürgen Langbein Feigensenfsauce oder Birnensenfsauce
Die feinen Würzsauzen aus kandierten Früchten mit Senf-Aroma schmecken klasse zu gereiftem Käse und kalten Fleischgerichten.
Je 90-ml-Glas
(100 ml 2.50)
2.25

Käse-Genuss aus der Schweiz

Alpen Purist

Aus bester Schweizer Alpenmilch wird dieser Käse hergestellt, der mit purem Genuss punkten möchte. Mindestens 6 Monate gereift, erhält er einen zart schmelzenden Teig mit feinen kristallinen Strukturen. Sein würziger, aromatischer Geschmack begeistert mit einer feiner Rösnote.

Schweizer Hartkäse.
55 % Fett i. Tr.
Am Stück, je 100 g
2.49



WALÖ Rotwein Raclette

Dieser echte Schweizer Raclettekäse wird mit Rotwein verfeinert und entfaltet ein wundervolles Aroma. Seine Rinde ist zum Verzehr geeignet. Diese Käsespezialität verleiht jedem Gericht eine besondere Note.

Schweizer Schnittkäse.
45 % Fett i. Tr.
Am Stück, je 100 g
2.79



Schweizer Trüffel

Ein Halbhartkäse aus St. Gallen. Hergestellt aus Kuhmilch, reift er 10 Wochen und wird mit 2 % echten Trüffeln verfeinert. Sein Teig ist cremig und zart schmelzend.

Schweizer Käsezubereitung.
55 % Fett i. Tr.
Am Stück, je 100 g
2.99



Appenzeller extrawürzig

Sein voll ausgereiftes, besonders würziges Aroma verdankt der Appenzeller einer intensiven, halbjährigen Pflege mit einer geheimnisvollen Kräutersulz. 6 Monate gereift.

Schweizer Schnittkäse.
Aus Kuhrohnmilch, 48 % Fett i. Tr.
Am Stück, je 100 g
2.79

6 Monate
GEREIFT UND MIT
KRÄUTERSULZ
GEPFLEGT

Warum sagt man, dass Käse den Magen schließt? Durch seine freien Fettsäuren löst Käse ein angenehmes Sättigungsgefühl aus. Deshalb gelten feine Käsespezialitäten als idealer Abschluss einer Mahlzeit.

MUST-HAVES für die Hausbar

Knusprige Snacks und Drinks aus edlen Gläsern sind bei jeder Feier willkommen.



Eat Real Hummus, Lentil oder Quinoa Chips oder Flips
Die Snacks von Eat Real sind vegan, glutenfrei und frei von künstlichen Aromen. Diverse Sorten, z. B. „Hummus Chips Tomato & Basil“.
Je 135-g-Beutel (100 g 1.47)
1.99



Roland Bretzeli
Traditionell lecker zu Bier oder Wein. Das extrakrosse Laugenbretzel-Gebäck ist in verschiedenen Sorten erhältlich, z. B. „Rosmarin“.
Je 100-g-Packung
1.69



ültje Nussmischung pur
Cashews, Paranüsse, Mandeln und Walnüsse. Ohne Salz und Rosinen.
Je 150-g-Beutel (100 g 1.99)
2.99



MAX Premium Macadamia
Ohne Fett und Öl geröstet, mit oder ohne Salz erhältlich.
Je 150-g-Dose (100 g 3.99)
5.99



Tyrrell's Hand-Cooked Crisps
Handgebackene Chips aus England. Diverse Würzungen, z. B. „Sea Salt & Cider Vinegar“.
Je 150-g-Beutel (100 g 1.13)
1.69

UNSER Tipp



Lorenz Snack-Hits
Bei dieser Snackmischung ist für jeden etwas dabei!
Je 320-g-Packung (1 kg 6.94)
2.22



Kühne ENJOY Kichererbsen Nachos
Knabberspaß mit 40 % weniger Fett. Diverse Sorten, z. B. „Paprika“.
Je 75-g-Beutel (100 g 2.25)
oder
ENJOY Knusper-Erbсен
Gemüsesnack mit 60 % weniger Fett. Diverse Sorten, z. B. „Meersalz“.
Je 100-g-Beutel
1.69



Fotos: Oksana Bratanova, Yulia Grigoryeva / 123rf.com



GLÄSER AUS
Kristallglas



Nachtmann Noblesse Longdrink-Gläser oder Whiskey-Becher
Ein edler Klassiker für Ihre Hausbar! Dank ihres besonderen Schliffs und Materials sind die Gläser der Noblesse-Serie nicht nur schön, sondern auch angenehm griffig.
Aus Kristallglas.
Je 4er-Karton (Stück 3.-)
11.99



Spiegelau Gin- & Tonic-Gläser-Set
Genießen Sie das herb-erfrischende Kult-Getränk Gin Tonic in diesen elegant gerundeten Gläsern aus feinem Kristallglas.
Je 4er-Set (Stück 4.-)
15.99



Klassiker FÜR DEN STILVOLLEN GENUSS

Spiegelau Wein- und Champagner-Gläser
Hochwertige Bordeaux-, Rotwein- oder Weißweingläser und Champagnerflöten.
Aus Kristallglas.
Je 4er-Karton (Stück 2.50)
9.99



Was ist das Besondere an Kristallglas?
Gläser aus diesem Material sind besonders klar und funkeln regelrecht, wenn sich das Licht in ihnen bricht.

Unsere WEIN-EMPFEHLUNGEN



Zonin Amarone Della Valpolicella
Aromen von Himbeere, Kirsche und Schokolade zeichnen diesen weichen Rotwein aus.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 25.99)
19.49



Amicone Veneto IGT
Ein trockener Rotwein mit fruchtigem Bouquet. Auch als Rosato erhältlich.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 9.08)
6.81



Terroir La Baume Saint-Paul Corbières
Ein eleganter trockener Rotwein mit Aromen von schwarzen Beeren.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 9.08)
6.81



Faustino V Rioja Reserva
Ein weltbekanntere und ausgewogenere Rioja aus dem Holzfass.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 11.04)
8.28



19 Crimes Chardonnay oder 19 Crimes The Banished
Charakterstarke Weine aus dem Süden Australiens.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 14.28)
10.71



Santa Cristina Bianco oder Rosato IGT
Weiß- und Roséweine aus der Toskana, harmonisch und angenehm fruchtig.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 8.44)
6.33



Apothic Dark oder Apothic Red
Die halbtrockenen oder trockenen Rotweine aus Kalifornien begeistern durch intensive, fein abgestimmte Aromen.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 10.09)
7.57

Sie suchen noch die passenden edlen Tropfen für Ihr Feiertagsmenü? In unserer Weinabteilung werden Sie fündig – Beratung inklusive!



Im boni-Center bieten wir Ihnen ein großes Wein- und Spirituosen-Sortiment. Lassen Sie sich gern von uns beraten!

Herzstück Baden Weine
Weine aus typisch badischen Rebsorten, z.B. Riesling feinherb oder Spätburgunder-Rosé.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 4.53)
3.40



Metzger Weine
Ausgezeichnete Weine aus der Pfalz, z.B. Grauburgunder trocken.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 9.08)
6.81



Luna Argenta
Von dem italienischen Weingut Luna Argenta stammt u. a. der vollmundige halbtrockene „Negroamaro Primitivo“.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 7.79)
5.84



Breisach Baden Jahrgangsendition Spätburgunder
Der trockene Rotwein aus Breisach ist harmonisch und fruchtbetont.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 7.79)
5.84



Villa Antinori Rosso Toscana IGT
Ein reicher, trockener Rotwein aus Italien.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 18.19)
13.64



Dark Horse
Herausragende Weine aus Kalifornien. Diverse Sorten, z.B. Zinfandel.
Je 0,75-l-Flasche (1 | 7.79)
5.84



Auf ein NEUES!

Zum Jahresende blicken wir nach vorn und verabschieden das turbulente 2020 mit einem Glas Sekt oder Prosecco.

EIN HEISSER *Glühwein* MUSS SEIN!

Orangenschale, Zimt, Nelken und Kardamom verleihen Glühwein seine weihnachtliche Note.



Rotwild Glühwein

Ein lieblicher Dornfelder mit ausgeprägter Fruchtsüße, abgerundet durch weihnachtliche Gewürze.

Je 0,75-l-Flasche (1 | 3.88) 2.91

Geldermann Classique, Brut und Rosé Sec

In der Privatkellerei Geldermann darf Sekt aus besten Weinen ausgiebig reifen. Diverse Sorten erhältlich.

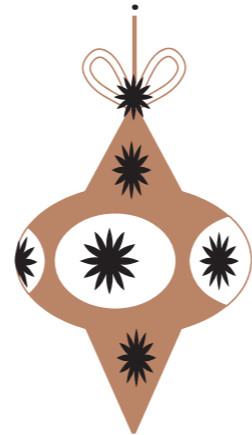
Je 0,75-l-Flasche (1 | 10.09) 7.57



Aperitifs vor dem Essen

Freixenet Prosecco DOC extra dry und Italian Rosé extra dry Proseccos in attraktiven Relief-Schmuckflaschen, mit fruchtigen Aromen und blumigen Duftnoten.

Je 0,75-l-Flasche (1 | 12.99) 9.74



Becker's Beste Säfte
In die Fruchtsäfte von Beckers kommen ausschließlich natürliche Zutaten. Auf künstliche Zusatzstoffe wird komplett verzichtet. Verschiedene Sorten 1-l-Tetrapack 1.94

UNSER Tipp



Hitchcock Bio Ingwersaft
Der Saft aus peruanischem Bio-Ingwer verfeinert Tees, Cocktails und warme Speisen.
Je 0,2-l-Flasche (100 ml 2.-) 3.99

Andrea de Ponte Vecchia Grappa di Prosecco
Ein Grappa für höchste Ansprüche, 8 Jahre in Eichenfässern gereift. 42 Vol.-%.
Je 0,7-l-Flasche (1 | 33.41) 23.39



Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva
Ein klassischer Brandy de Jerez aus hochwertigen Weinbränden. 40 Vol.-%.
Je 0,7-l-Flasche (1 | 34.80) 24.36



YO YO FRUCHTSIRUP

BESTE FRÜCHTE UND LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG:
FÜR DIE KLASSISCHEN YO FRUCHTSIRUP SORTEN WERDEN AUSNAHMSLOS NUR BESTE, SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE ROHSTOFFE AUS STRENG KONTROLLIERTER HERSTELLUNG VERWENDET.



ZUM MIXEN, BACKEN, KOCHEN UND VERFEINERN.

NEUGIERIG? DANN SCHAU DOCH MAL IN UNSERE REZEPTIDEEN [HTTPS://WWW.YO-FRUCHTSIRUP.AT/DE/DIE-MARKE-YO/YO-REZEPE/](https://www.yo-fruchtsirup.at/de/die-marke-yo/yo-rezepte/)





Erfrischende MIXGETRÄNKE

Wie wäre es zwischendurch mit etwas Sommer-Feeling statt Winter-Blues? Entdecken Sie Mixgetränke, die nach Urlaub schmecken!

Thomas Henry Bitterlimonaden
Bitterlimonaden von Thomas Henry stehen für beste Zutaten und eine einzigartige Komposition. Erwachsene und intensiv im Geschmack. Diverse Sorten, z. B. „Elderflower Tonic“.
Je 0,2-l-Flasche (Pfand 0.15) (100 ml – 34) 0.67



Proviant Bio-Limonaden
In den Limos von Proviant ist nur das drin, was auch rein soll: Wasser, Bio-Fruchtsaft und ein Hauch Rohrzucker. In diversen Sorten erhältlich.
Je 0,33-l-Flasche (Pfand – 08) (1 l 2.94) 0.97



Fotos: bondd/123RF.com; shutterbug75, MissSuki/pixabay.com

Litrus-Ingwer-Limo mit Rosmarin

MIT ZITRONENLIMO & INGWER VON PROVARIANT für 2 Gläser

1 Bio-Zitrone · 2 Zweige Rosmarin
330 ml Proviant Zitronenlimo & Ingwer · Eiswürfel
1 Zitrone waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, in einen Mörser geben und leicht anstoßen, sodass die Nadeln ihren Duft abgeben. 2 Eiswürfel, Zitronenscheiben und Rosmarin in Gläser geben, mit Limonade auffüllen.

Gin Rosa & Tonic

MIT MALFY GIN ROSA für 1 Glas

5 cl Malfy Gin Rosa
150 ml Tonicwater · 1 Zweig Rosmarin · 1 Grapefruitscheibe
1 Ein Copa-Glas mit Eiswürfeln füllen. Gin eingießen und mit Tonicwater auffüllen. 2 Rosmarin waschen, in einen Mörser geben und leicht anstoßen, sodass die Nadeln ihren Duft abgeben. Zusammen mit der Grapefruitscheibe ins Glas geben und vorsichtig umrühren. Nun ist der Drink fertig zum Genießen.

Sonnengereifte Pink Grapefruits aus Sizilien verleihen dem Malfy Gin Rosa seinen fruchtigen, zitrusfrischen Geschmack.



Warner Edwards Harrington Gin
Der traditionelle Warner Edwards Gin aus England kommt mit einem kräftigen, würzigen Aroma daher und begeistert durch die Aromenvielfalt seiner Botanicals. Verschiedene Sorten und Grädigkeiten erhältlich, z. B. Dry Gin. 44 Vol.-%
Je 0,7-l-Flasche (1 l 47.33) 33.13



Ferdinand's Saar Dry Gin
Ein Gin aus der Saar-Region mit einer Riesling-Infusion und 30 fein abgestimmten Botanicals. 44 Vol.-%
Je 0,5-l-Flasche (1 l 58.46) 29.23



Mit Saab-Riesling VERFEINERT

Gin und Rum sind ideale Mixpartner für Longdrinks

Bacardi Reserva 8 Rum
Ein edler, acht Jahre gereifter Blend der besten Bacardi-Rums. 40 Vol.-%
Je 0,7-l-Flasche (1 l 41.76) 29.23



Malfy Gin Originale, Con Limone, Con Arancia oder Rosa
Inspiriert von der italienischen Amalfi-Küste werden die Malfy-Gins mit feinsten regionalen Zutaten aus Italien destilliert – darunter Wacholder aus der Toskana, Pink Grapefruits und Blutorange aus Sizilien sowie an der italienischen Küste gereifte Zitronen. 41 Vol.-%
Je 0,7-l-Flasche (1 l 34.80) 24.36



Reifer Geschmack

Bei diesen Whiskys gilt: Was lange reift, schmeckt richtig gut – ob pur oder als Zutat im Longdrink.

Nikka from the Barrel Blended Whisky
Ein ausgewogener Blend aus hochwertigen Single Malts der japanischen Brennerei Nikka. 51,4 Vol.-%.
Je 0,5-l-Flasche (1170.16) 35.08



The Dalmore Port Wood Reserve Highland Single Malt Whisky
Der milde Single Malt bringt holzige Whisky-Noten und süße Port-Aromen hervorragend in Einklang. 46,5 Vol.-%.
Je 0,7-l-Flasche (1197.47) 68.23



Jura 10 Single Malt Whisky
Ein leichter und gleichzeitig komplexer Single Malt von der Insel Jura. 40 Vol.-%.
Je 0,7-l-Flasche (1141.76) 29.23



UNSER Tipp

Aberfeldy 16 Single Malt Scotch Whisky
Die Brennerei Aberfeldy ist für ihre süßen und milden Whiskys bekannt. Dieser Single Malt durfte 16 Jahre reifen. 40 Vol.-%.
Je 0,7-l-Flasche (11103.03) 72.12



Teeling Irish Single Malt Whiskey
Ein traditionsreicher Whiskey mit Noten von Melonen, Feigen, Karamell und Zitrone. 46 Vol.-%.
Je 0,7-l-Flasche (1141.76) 29.23

Fotos: BogdanMiroasaHoda, Unal Ozmen/123rf.com; Bruno Germany/pixabay.com

ENTDECKEN SIE UNSERE ERSTKLASSIGEN SINGLE MALTS

MALTS of DISTINCTION



THE ARDMORE LEGACY

AROMA Heidekraut und Honig mit einem Hauch von Zimt und Toffee, sehr dezente Torfnote

GESCHMACK cremige Vanille eröffnet Anklänge rauchiger Holzkohle. Angenehme Rauchnote kombiniert von süßem Honig und Gewürzen

NACHKLANG vollmundig und sanft mit würzigem und langanhaltendem Nachgeschmack



CONNEMARA PEATED SINGLE MALT ORIGINAL

rauchige Torfigkeit, verfeinert mit leichten Honignoten und einem Anklang von getrockneten Früchten

weich, mit Honignoten, Malz- und Fruchtaromen sowie Torfaroma

lang, mit süßen Honignoten und einem kraftvollen, torfigen Finish



BOWMORE 12 YEARS

feine Zitronen- und Honignoten sind perfekt ausbalanciert mit der unverkennbaren Bowmore-Rauchigkeit

süß und köstlich, mit den Anklängen von Heidekraut und Honig sowie einer dezenten Torfnote

lang anhaltend und fein



LAPHROAIG 10 YEARS

sehr rauchig, Seetang, mit einer gewissen Süße

überraschende Süße mit Nuancen von Salz und Schichten erdigen Geschmacks

langer Abgang

Gegen FAKE FRUITS. FÜR ECHTE FRÜCHTE.



NATÜRLICH
ERFRISCHEND

Die...
Limo
von granini

TAKE AWAY - 0,5L PET

**BESTE
ZUTATEN**
- SONST NICHTS -

*Die Limo Leicht Zitrone-Minze enthält 5g Zucker/100ml = 50% weniger Zucker als in Die Limo Original Limette-Zitrone.