



Süllaus GENUSS-SEITEN



Dezember
2022

Liebe Kunden,
in den nächsten Tagen und Wochen wird wieder häufiger die Rede sein vom besinnlichen Weihnachtsfest. Vom Fest der Liebe und Einkehr. Wir werden hören vom Zusammenhalt in den Familien, Wohltätigkeit und – es mag grotesk klingen in Zeiten wie diesen – von Frieden und Geborgenheit. Für viele Menschen mag das klingen wie blanker Hohn mit Blick auf die Krisen, die uns momentan heimsuchen: Energie, Lieferketten, Personalmangel im Kleinen, Krieg und Klima im Großen. Im Grunde haben alle recht, die behaupten, dass es gerade in besonderem Maße schwierig ist, nicht zu verzweifeln, wenn man das, mit allen möglichen Konjunktiven und Unwägbarkeiten im Gepäck, zu Ende denkt.

Und trotzdem. Gerade jetzt zwingt einen doch der Kalender im positiven Sinne in eine Art Besinnlichkeit, eine Form des Nachdenkens über das eigene Glück, die eigene Situation. Und wenn das in einem Moment der Ruhe tatsächlich einmal gelingt, wenn wir einmal kurz außerhalb des Hamsterrades zum Durchatmen und Nachdenken kommen, dann sollte uns der Reichtum, der uns umgibt, doch einmal unmittelbar offenbart werden. Wir dürfen unser Leben leben und planen. Wir

haben eine Perspektive, zum Beispiel auf ein unversehrtes Weihnachtsfest. Verbindet man solche Gedanken mit dem Glück, das damit einhergeht, stehen materielle Fragen und Überlegungen erst einmal an mindestens zweiter Stelle.

Ganz im Sinne dieser Gedanken wünschen wir Ihnen und Ihren Familien ein friedvolles, besinnliches und wunderschönes Weihnachtsfest und bedanken uns von Herzen für Ihre Treue im vergangenen Jahr. Kommen Sie gesund und glücklich ins neue Jahr!

Ihre Familie Süllaus



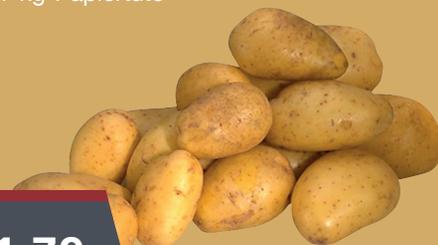
Gewitterkäse

Schweizer Schnittkäse
aus Kuhmilch
mind. 57 % Fett i.Tr.
100 g



2.99

Drilling
vom Hof Mennerich
1-kg-Papiertüte



1.79

Angebote gültig vom 12. bis 31. Dezember 2022

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Abgaben nur in haushaltsüblichen Mengen.
Alle Preise in Euro. Alle Preise sind Abholpreise.



„Beratung und Auswahl funktionieren ohne Warteschlange im Rücken besonders gut“, weiß Volker Koop, Abteilungsleiter der Fleischerei in Ratzeburg. „Deshalb empfehlen wir Ihnen das Ziehen eines Service-Tickets.“



Im Bereich vor unseren Frischetheken finden Sie das Service-Ticket-System. Hier können Sie Ihr Service-Ticket anfordern. Hier sehen Sie die aktuelle Warteschlange in der Bargtheide. Dabei haben Sie die Wahl: Sie können das Ticket direkt entnehmen. Oder Sie können es einfach den QR-Code am Service-Terminal scannen und während Ihrer Wartezeit informiert bleiben.



Einfach beim nächsten Einkauf das **Service-Ticket ziehen** und entspannt weiter einkaufen. Das Ergebnis: **kein Schlangestehen** mehr an den Frischetheken.

Achten Sie während Ihres Einkaufs auf die Anzeige der nächsten. Auch an der Frischetheke selbst wird angedient.

UNSER SERVICE AN DER FRISCHETHEKE: AB JETZT OHNE SCHLANGESTEHEN!

Sicherlich werden auch Sie sie schon bemerkt haben: die Service-Ticket-Displays in der Nähe der Frischetheken unserer Märkte. Aus gegebenem Anlass möchten wir Ihnen diese „praktischen Helfer“ noch einmal vorstellen und die mit ihnen verbundenen Vorteile aufzeigen.

„Wir möchten Ihnen den größtmöglichen Service bieten, weswegen wir uns für die Einführung dieses Systems entschlossen haben“, erläutert Volker Koop, Abteilungsleiter der Fleischerei unserer Filiale in Ratzeburg: „Dieses ermöglicht es uns, Ihnen während Ihrer Auswahl an der Theke in Ruhe die sorgfältige Beratung zu gewährleisten, die Ihnen zusteht. Denn: Durch die Zuordnung per Nummer weiß jeder nachfolgende Kunde genau, wann er an der Reihe ist. Dies schafft Entspannung während des Bedienungsvorgangs selbst, aber auch für Sie als Kunde in der Warteschlange. Sie können nämlich die Wartezeit nutzen, Ihren Einkauf fortzusetzen, denn Sie wissen ja, an welcher Stelle Sie an der Reihe sind. Durch die Anzeige auf dem Bildschirm sind Sie jederzeit in der Lage zu erkennen, an welcher Position in der Warteschlange Sie sich gerade befinden. Unter dem Strich ergibt sich daraus eine Win-win-Situation für jeden: Durch eine effektive Nutzung Ihrer Einkaufszeit verkürzt sich diese für Sie; während des Bedienungsvorgangs an der Theke selbst haben alle Beteiligten die nötige Zeit und Muße für Auswahl und Beratung, die ein qualitativ hochwertiger Einkauf benötigt.“

Uns ist bewusst, dass die Einführung eines neuen Systems zunächst immer einmal gewöhnungsbedürftig und ungewohnt ist. Deshalb möchten wir uns bei Ihnen ganz herzlich für die bisher schon aufgebrachte Geduld und die Flexibilität bedanken. Wir bedanken uns ebenfalls ganz ausdrücklich für das positive Feedback, das wir in diesem Zusammenhang auch schon von Ihnen bekommen haben, das uns darin bestätigt, gerade mit Blick auf die oben beschriebenen Vorteile, hier eine richtige Entscheidung getroffen zu haben.

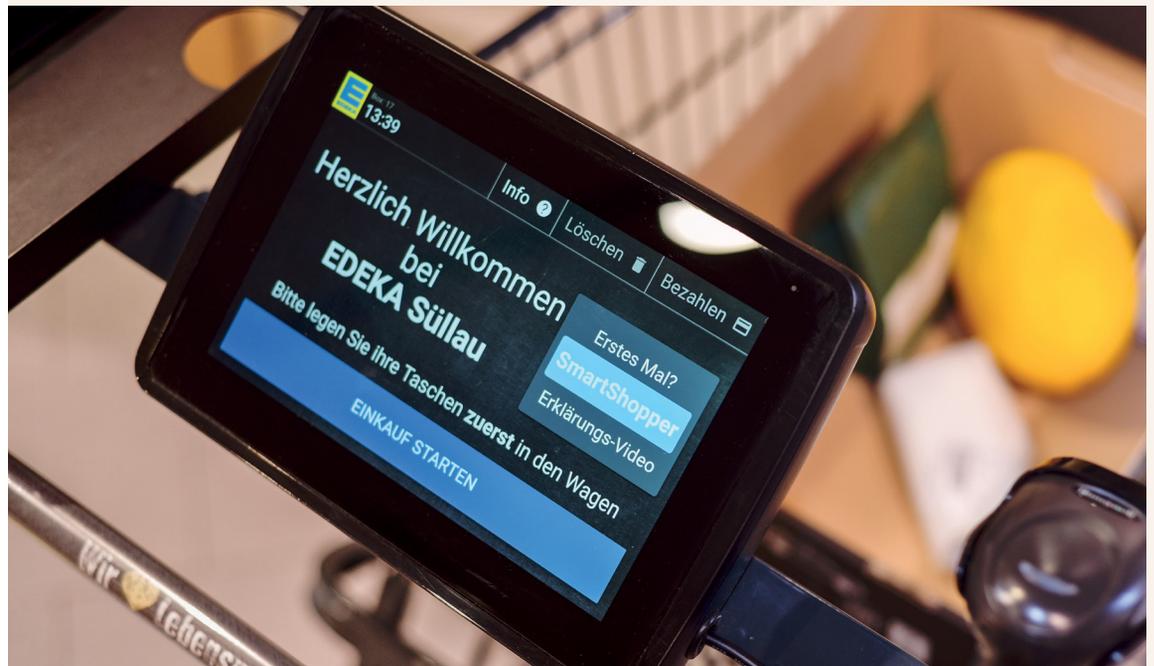
SMART-SHOPPER-EINKAUFSWAGEN



das Terminal, an dem Sie ab sofort
Sie das Terminal in unserem Markt in
en das Service-Ticket „analog“ anfor-
ber Sie nutzen das E-Ticket. Hierzu
en und mit der App clever über Ihre



en auf dem Monitor: Sind Sie der
angezeigt, welcher Kunde momentan



NOCH MEHR SERVICE BEI EDEKA SÜLLAU – NOCH MEHR ZEIT SPAREN BEIM EINKAUFEN!

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Kein Auspacken der Artikel auf das Kassensband
- Schnelles Einkaufen durch Übertragung des Warenkorbs auf die Self-Scan-Kassen
- Kein langes Anstehen an den Kassen
- Guter Überblick über die Summe des Einkaufs während des Besuches im Markt

Sind Sie neugierig geworden?

Gerne helfen wir Ihnen bei Ihrem ersten smarten Shoppen in unseren EDEKA-Süllau-Märkten in

- Mölln – Grambeker Weg 45
- Ratzeburg – Am Viehmarkt 10
- Bargtheide – Rathausstraße 20

Sprechen Sie uns gerne an!



Ein Weihnachtsmenü aus gutem Hause

Wann schmeckt ein Menü besonders gut? Genau! Wenn es mit viel Liebe und Herzblut zubereitet wurde. Und natürlich dann, wenn besonders gute und wertige Zutaten Verwendung fanden. Wir wären nicht EDEKA Süllau, wenn wir nicht all diese Ingredienzien für Sie in unseren Märkten bereithielten. Anhand toller Zutaten, auch aus unserer Region, lässt sich Qualität transparent nachvollziehen. Aber Liebe und Herzblut? Tja, wenn es um solche Kategorien geht, kommen selbstverständlich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ins Spiel. So wie Emily David, Assistentin der Geschäftsleitung. Sie präsentiert uns in dieser Ausgabe ihr ganz persönliches Weihnachtsmenü aus gutem Hause – aus dem Hause David nämlich. Und jetzt wissen Sie es ganz genau: In welchem Menü steckt mehr Herzblut als in einem Familienmenü, das seit vielen Jahren zum Weihnachtsfest glücklich macht? Wir wünschen Ihnen also viel Freude dabei, sich vom guten Geschmack der Familie David anstecken zu lassen. Und beim Nachkochen natürlich. Hierzu haben wir Ihnen noch kulinarische Tipps und Begleiter „zur Seite“ gestellt, die wir Ihnen wärmstens empfehlen.



SCHWEINEMEDAILLONS MIT THYMIAN IM BÜFFELMOZZARELLA-SPECKMANTEL AN BALSAMICO-ORANGEN UND CHAMPIGNONS



Zutaten für vier Personen:

- 750 g festkochende Kartoffeln • 2 EL dunkler Balsamico
- 50 g Rote-Bete-Sprossen • 200 g Büffelmozzarella
- 200 ml Milch • 200 g Champignons • 1 Bund frischer Thymian
- 600 g Schweinefilet (wir empfehlen das Hahnheider Hofschwein)
- 10 Scheiben Frühstücksspeck • 2 EL Öl • 200 g Butter
- Pfeffer und Muskatnuss nach Belieben • Holzspieße

Backofen auf 120 °C vorheizen. Anschließend Kartoffeln schälen und kochen. Mozzarella in lange Streifen schneiden.

Das Schweinefilet in ca. 4 cm dicke Medallions schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella oben auflegen und mit Speck umwickeln. Mit einem Holzspieß feststecken. Die Champignons putzen und die Orangen filetieren.

Die Schweinefilets in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Dann die Champignons für 2 Minuten hinzugeben. Fleisch und Pilze aus der Pfanne nehmen. 1 Teelöffel voller Thymianblätter dazugeben und beides für ca. 15 Minuten in den Backofen stellen.

Die gekochten Kartoffeln durch die Presse geben und mit 100 g Butter, der warmen Milch sowie dem Fett aus der Pfanne gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit dem dunklen Balsamico beträufeln und das Püree dazu reichen.

Die perfekte vinophile Ergänzung bildet der **San Salvagio Rosso di Montepulciano DOC aus der Toskana.**

100 % Sangiovese
13,5 % Vol.
0,75-l-Flasche
1 Liter = 9,32

6,99 €

„Everybody's darling“ – vor allem zu den wunderbaren Schweinemedailles.



Als Beilage empfehlen wir grüne Bohnen, ggf. ebenfalls im Speckmantel. Als Alternative zum Kartoffelpüree schmecken auch Herzogin-Kroketten. Fix und fertig – mit feinem Buttergeschmack und aus frischem Kartoffelteig.



GENUSSMOMENTE

Herzogin Kroketten

tiefgefroren, 750-g-Packung

1 kg = 3.32

2,49



TOBLERONE-SCHOKOLADENMOUSSE



Für sechs Portionen benötigen Sie:

- 200 ml Schlagsahne • 1 Pck. Sahnesteif
- 150 g dunkle Toblerone • 1 Ei
- 1 EL Puderzucker

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Bis zur Verwendung kühl stellen. Toblerone in Stücke brechen und 1–2 Minuten in der Mikrowelle bei geringer Leistung oder im Topf bei kleiner Hitze schmelzen, anschließend glatrühren. Ei und Puderzucker mit dem elektrischen Handrührgerät zu einer hellen Masse schaumig schlagen. Die geschmolzene Toblerone dazugeben und untermischen.

Geschlagene Sahne mit einem Löffel vorsichtig, aber sorgfältig unter die Tobleronemasse heben. Mousse auf Portionsschälchen verteilen oder in eine größere Schale füllen und mindestens 2 Stunden kühlen. Nach Belieben mit etwas grob gehackter Toblerone anrichten und genießen.

Zum Toblerone-Schokoladenmousse empfiehlt Emily David aus voller Überzeugung den Sweetheart Sauvignon Blanc vom Weingut Oliver Zeter. In diesen Wein hatte sie sich schon im Frühjahr, direkt vor Ort, beim Besuch des Weinguts verliebt. Und das hat gute Gründe: Der Wein ist bärenstark und raffiniert zugleich. Ein edelsüßer Sauvignon Blanc mit sortentypisch exotisch-fruchtigen Charakterzügen, eleganter Säure und moderatem Alkoholgehalt.

Sweetheart Sauvignon Blanc

100 % Sauvignon blanc
Alkoholgehalt: 7,5 % Vol.
0,75-l-Flasche
1 Liter = 15.99

11,99

Gut gekühlt domieren in der Nase Aromen nach Pfirsich-Drops, Orange und gelber Stachelbeere. Mit zunehmender Temperatur entfalten sich Noten exotischer Früchte wie Papaya, Mango und Zitrusfrüchte, darüber ein Hauch Karamell. Die exotisch-frische Aromatik des Buketts kehrt am Gaumen wieder, die saftig-süße Frucht im spannenden Wechselspiel mit einem frischen Säureerv.

Auf den Seiten 10 und 11 empfehlen wir Ihnen noch weitere weihnachtliche Desserts, zu denen der Sweetheart von Oliver Zeter ebenfalls hervorragend passt.





„Darist dieser A
Geist von Pol R

FEINPERLIGKEIT ZUM FEST

Liebe Kunden,
muss es wirklich der Feinste unter den Schaumweinen sein oder reicht nicht doch ein „gewöhnlicher“ Sekt oder Prosecco? Weiß man um die Feinheiten dieser wahrhaften Spezialität, mag man dazu tendieren, anlässlich des Weihnachtsfestes, passend zum gleichermaßen mit viel Sorgfalt selektierten Essen, dieses stilvolle Getränk zu reichen. Hinzu kommt, dass Champagner sich als Begleitung zu nahezu allen Gängen des Weihnachtssessens eignet. Durch sein besonderes Aroma, das natürlich, genau wie bei Wein, passend zum jeweiligen Gericht gewählt werden kann, vollendet er den Genuss und hinterlässt glückliche Gesichter am Tisch. Außerdem macht Alkohol in Maßen (und anders sollte man Champagner selbst zu Weihnachten wirklich nicht einsetzen – Stichwort: Genuss) rededreudig und lustig – die perfekten Voraussetzungen für einen schönen, runden Abend eben. Und das ist mittlerweile nicht mehr nur etwas für Gourmets, sondern für jeden. Aus diesem Grunde freue ich mich, Ihnen heute Feinperliges aus dem Champagnerhaus Pol Roger empfehlen zu dürfen. Und selbstverständlich stehe ich Ihnen beratend zur Seite, wenn Sie Fragen zum Thema Champagner haben. Sprechen Sie mich gerne an.

Ihr Markus Alegre Galan, Sommelier



Save the date

Notieren Sie schon jetzt die ersten feststehenden Tasting-Termine für 2023. Denn bekanntlich ist Vorfreude die schönste Freude. Zur Überbrückung der Wartezeit findet sich garantiert ein geeigneter Tropfen in unserem Weinbistro. Achten Sie auf weitere Informationen in zeitlicher Nähe zu den Terminen an unserem Infoschalter im Trittauer Markt.

3. Februar 2023

Entdecken Sie Weine aus La Rioja, Spanien

17. Februar 2023

Weinreise in die Toskana

3. März 2023

Tenuta l'Ariosa – folgen Sie uns nach Sardinien

17. März 2023

Deutsche Rotweine – eine Klasse für sich



„Augenblick, wenn der Pol Roger offenbart wird.“

In der Champagne zählt Pol Roger zu einem der wenigen Erzeuger, die sich noch in Familienhand befinden. Die Maison wurde zunächst Mitte des 19. Jahrhunderts vom gleichnamigen Anwalt und Weinhändler Pol Roger in Ay ins Leben gerufen. 1851 folgte dann der Umzug nach Épernay, wo das Haus heute noch seinen Hauptsitz hat.

Prominenten Liebhaber der Champagner von Pol Roger: Winston Churchill

Als der Gründer schließlich 1899 starb, hinterließ er seinen Nachkommen einen Betrieb mit weltweiten Renommee. Besonders an den Königshöfen schenkten sich die Prinzen und Fürsten die Pol-Roger-Weine ein. Ein großer Liebhaber war Winston Churchill, der mit Odette Roger (Ehefrau von Jacques Roger, dritte Generation) befreundete war und dem das Haus eine eigene Cuvée widmete.

„Excellence & Independence“

Exzellenz bedeutet die strenge Auswahl der Winzer, mit denen der Betrieb zusammenarbeitet, aber auch die strenge Auswahl der von ihnen gekauften Trauben. Alle Familienmitglieder behalten sämtliche Vorgänge genau im Auge, einschließlich der Details der Weinbereitung. Unabhängigkeit bedeutet, dass die Familie in völliger Eigenständigkeit die Mischungen auswählt, aus denen die Weine entstehen. Exzellenz und Unabhängigkeit sind eng miteinander verbunden. Das eine garantiert dem anderen den Fortbestand und umgekehrt.

Champagner Brut Réserve „White Foil“

Rebsorten: Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

0,75-l-Flasche

1 Liter = 53.32

39,99 €

Im Glas leuchtet der edle Schäumler mit strohgelber Farbe und einer schnell aufsteigenden, goldenen Perlenkette. Das Bouquet ist intensiv, es duftet kräftig nach Fruchtaromen von gelben Steinobst, Jasminblüten und etwas Vanille. Am Gaumen frisch, druckvoll und sehr harmonisch in der Struktur, die im leicht cremigen Finale ihren Höhepunkt hat. Ein Champagner, der auf den Beginn eines ereignisreichen Abends gelungen einstimmt.

Das Besondere an diesem Champagner:

Der Brut Réserve zählt zu den Einstiegs-Cuvées von Pol Roger. Die Assemblage besteht aus jeweils ein Drittel Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay aus 30 unterschiedlichen Cru-Lagen, der Cuvée wird bis zu 25 % Réserve-Wein zugefügt. Gemäß der Méthode Champenoise reift der Schaumwein mindestens 48 Monate auf der Hefe und wird dann degorgiert, die Dosage liegt bei 9 Gramm pro Liter. Es folgen drei weitere Monate Reife auf der Flasche, bevor der Brut Réserve zum Verkauf freigegeben wird. Pol Roger erzeugt somit einen Champagner ohne Jahresangaben, der in puncto Preis-Genuss in einer eigenen Liga spielt. Hugh Johnson, altgedienter Weinkritiker aus Großbritannien, zählt den Brut Réserve zu den „überragenden“ Schaumweinen seiner Klasse.





„I THINK WE'LL HAVE WHITE WINE WITH THE FISH.“

Frischer Fisch gehört zu Weihnachten und Silvester wie der Tannenbaum und das „Dinner for One“. Schließlich wusste schon Miss Sophie, die betagte Jubilarrin aus dem Silvesterklassiker, was hervorragend schmeckt, und ließ sich von Butler James einen wunderbaren „white wine“ zum Fisch servieren.

Aber muss es immer „The same procedure as every year“ sein? „Absolut nicht“, weiß Michael Christen-Mirow von unserer Frischfischtheke in Ratzeburg, „wir bieten Ihnen das komplette Portfolio hochwertiger Fischspezialitäten an.“ Wahrscheinlich wäre Miss Sophie begeistert gewesen, hätte nicht James, sondern Michael Christen-Mirow die Speisekarte konzipiert: Kabeljau, Dorade, Wolfsbarsch und Thunfisch sind nur ein Teil der edlen Auswahl. „Vor allem unsere große Auswahl köstlicher Lachsvariationen ist sehr beliebt. Neben den Filets bieten wir Graved Lachs, also gebeizten Lachs, an. Hier empfehle ich unbedingt den Orange-Nuss-Lachs, verfeinert mit Mandeln“, schwärmt Michael Christen-Mirow.

Neben dem Genuss gibt es weitere gute Gründe, sich für Fisch und Meeresfrüchte zum Fest zu entscheiden. Man erfüllt



damit gleich ein paar gute Vorsätze zum neuen Jahr und ernährt sich gesünder. Fisch ist ausgesprochen cholesterinarm, aber reich an essentiellen Aminosäuren. Neben Trinkwasser ist Seefisch außerdem die beste natürliche Jodquelle. Jod ist ein wichtiges Spurenelement, mit dem rund 80 Prozent der deutschen Bevölkerung immer noch unterversorgt sind. Aber auch als Vitaminspender kann Fisch von sich reden machen: Er enthält neben den fettlöslichen Vitaminen A, D und E auch die wasserlöslichen Vitamine B2, Niacin, B6 und B12. Nicht zuletzt die gesunden Omega-3-Fettsäuren, die

vor allem in Kaltwasserfischen wie z. B. Makrele, Hering, Lachs und Thunfisch vorkommen, machen Fisch zu einem Allroundtalent in Sachen Gesundheit.

Ob Miss Sophie bei EDEKA Süllau eingekauft hätte, ist leider nicht überliefert. Aber wir sind uns ziemlich sicher, dass ihr unser festliches Fischangebot gefallen hätte. Um Ihnen absoluten Genuss zu garantieren, berät Sie Michael Christen-Mirow von Donnerstag bis Sonntagabend kompetent an der Frischfischtheke in Ratzeburg. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

THUNFISCHSTEAK AUF FENCHEL

Kochen Sie mit unserem Thunfischsteak-Rezept zarten Fisch auf gebratenem Fenchel mit Orangen und verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einer tollen Optik und dem einzigartigen Aroma dieses Gerichts.

Für vier Portionen benötigen Sie:

- 4 Fenchelknollen • 400 g Thunfischsteak • 2 EL Sojasoße
- 2 Zwiebeln • 2 Knoblauchzehen • 2 Orangen
- 2 Stängel Dill • 4 EL Orangensaft
- abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Belieben • Pflanzenöl

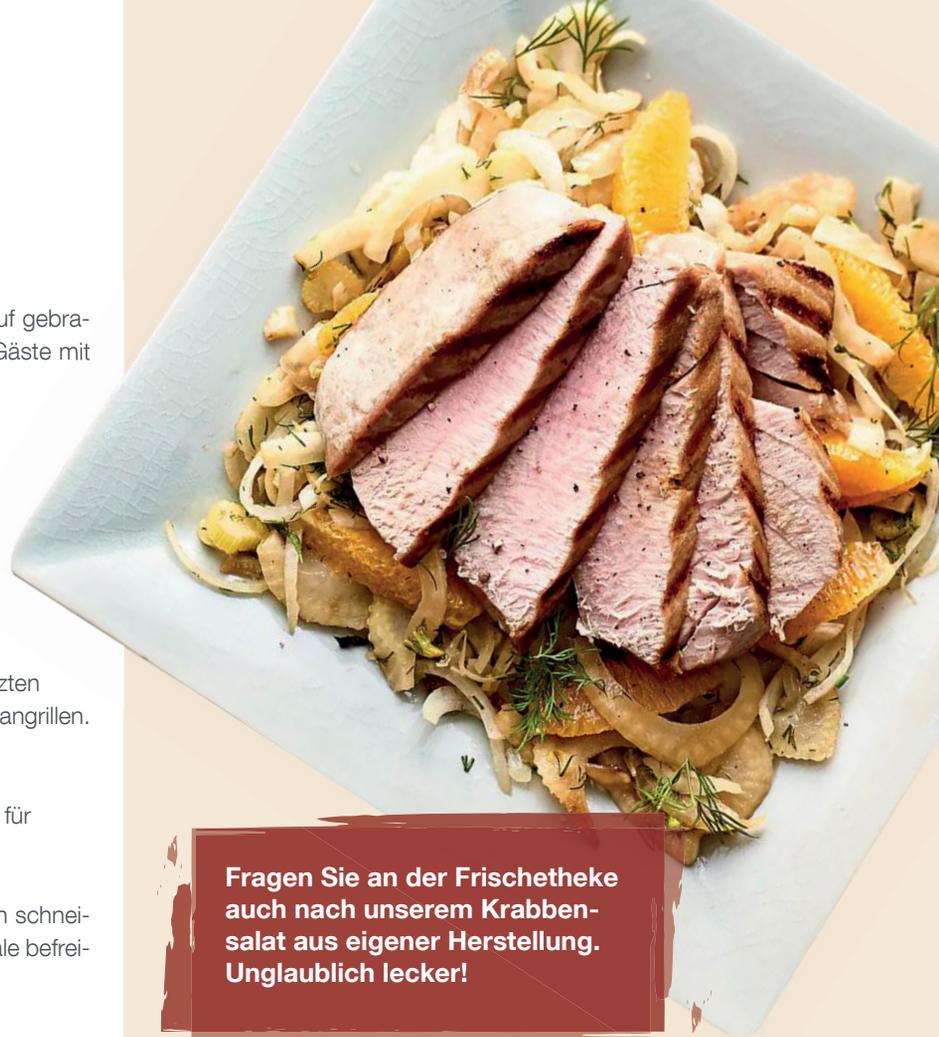
Das Thunfischsteak abspülen, abtrocknen und in einer vorgeheizten Grillpfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten ca. 2 Minuten angrillen. Währenddessen den Backofen auf 185 °C Umluft vorheizen.

Das Steak nun mit Sojasoße bepinseln und je nach Geschmack für 6–12 Minuten in den Backofen geben.

Den Fenchel halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch von der Schale befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, den Knoblauch sowie den geschnittenen Fenchel darin glasig schwitzen. Die Orange filetieren, den Dill fein schneiden und zusammen mit dem Orangensaft, dem Abrieb und dem Saft der Zitrone mit in die Pfanne geben.

Nach ca. 5 Minuten Garzeit das Gemüse mit dem Thunfisch anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und genießen.



Fragen Sie an der Frischetheke auch nach unserem Krabben-salat aus eigener Herstellung. Unglaublich lecker!

Wir empfehlen: den Wein zum Fisch!

Genießen Sie diese unkomplizierte, sanfte Weißweincuvée als perfekten Begleiter zum Fisch. Mit Schmelz und Aromen von gelbgrünen Früchten wie Aprikose und Birne begeistert dieser Tropfen vom Weingut Manz, welches wir persönlich im Frühjahr dieses Jahres besuchten, um uns von der herausragenden Qualität der Weine vor Ort zu überzeugen.

Fragen Sie in unseren Märkten gezielt nach dem „Wein zum Fisch“. Der passt garantiert!
0,75-l-Flasche, 1 Liter = 10,65

7,99 €



Was wäre Weihnachten ohne die typischen Köstlichkeiten – von Lebkuchen über Glühwein bis hin zu köstlichen Keksen – und was wären diese Köstlichkeiten ohne die richtigen Gewürze? Nicht nur im Festtagsbraten oder im Rotkohl verleihen Sie den Schmankerln den letzten Schliff. Die richtige Prise des passenden Gewürzes beschert auch dem weihnachtlichen Dessert die unverwechselbare, festliche Note. Lassen Sie sich inspirieren von unserer kleinen Gewürzkunde und passenden Rezepten dazu. Viel Vergnügen!



HIMMLISCH WEIHNACHTLICH-GEWÜRZTE DESSERTS

VANILLE – TYPISCHES GEWÜRZ ZU WEIHNACHTEN!

Haben Sie schon mal versucht, den Geschmack von Vanille zu beschreiben? Intensiv, lieblich, süß, blumig bis hin zu leicht bitter! Diese Worte beschreiben nur im Ansatz den wunderbaren Geschmack dieses klassischen Weihnachtsgewürzes. Der unvergleichliche Geschmack hat ihr auch den Namen Königin der Gewürze eingebracht. Erst mit der Entdeckung Mexikos kam die Vanille zu uns nach Europa und inspirierte Hobby- und Profiköche zu köstlichen Gerichten. Klassische Weihnachtsgerichte mit Vanille sind Vanillekipferl, Schneebälle und Christstollen. Wer es gerne exotisch mag, kann die Vanille auch für Wildbraten, Fleischgerichte mit Geflügel oder Kalb ausprobieren. Ebenso verleiht sie Meeresfrüchten ein unglaubliches Aroma. Auch für unsere Quarkcreme mit Trockenobst stellt sie eine raffinierte Verfeinerung dar.

Leckere Quarkcreme mit Trockenobst

Zutaten:

- 200 g Trockenfrüchte (bspw. getrocknete Weinbeeren, getrocknete Sauerkirschen, getrocknete Mangostreifen, getrocknete Heidelbeeren, getrocknete Cranberrys oder getrocknete Aprikosen)
- 400 ml Orangensaft
- 300 g Sahnequark
- 4 EL Mandeln
- Vanille (als Aroma oder aus der Schote) nach Belieben

Zubereitung:

Zuerst die Trockenfrüchte vorbereiten. Die Trockenfrüchte werden mit Orangensaft übergossen und etwa 60 Minuten eingeweicht. Danach werden die weichen Trockenfrüchte in kleine Stücke geschnitten. Den Orangensaft in ein separates Gefäß gießen und beiseitestellen.

Der Orangensaft wird mit dem Quark verrührt, bis eine glatte Creme entsteht, die nach Belieben mit Vanille abgeschmeckt werden kann. Anschließend die Mandeln klein hacken, dann das kleingeschnittene Trockenobst sowie die gehackten Mandeln unterrühren, mit einigen Trockenfrüchten dekorieren und gekühlt servieren.





ZIMT – DER UNVERWECHSELBARE KLASSIKER!

Eine Prise Zimt – das stimmt! Nicht umsonst kennt fast jeder diese Kinderlied-Zeile. Wieso verbinden wir mit Zimt eigentlich immer mit Weihnachten? Ganz einfach: Früher war Zimt ein ausgesprochen teures Gewürz und wurde nur bei besonderen Anlässen verwendet – wie zum Beispiel an Weihnachten. Ein typisches Weihnachtsgewürz also. Klassische Weihnachtsrezepte mit Zimt reichen von Zimsternen über Bratapfel, Desserts, Fruchtebrot, Zimtschnecken bis hin zu Punschgetränken. Aber auch herzhaftes Braten oder der Rotkohl (Blaukraut) zur Weihnachtsgans werden durch Zimt gekonnt verfeinert. Die winterlich-würzigen Stangen machen sich nicht nur prima als Deko auf dem Adventskranz, sondern würzen, in kleine Stücke gebrochen, auch deftige Rotweinsoupen zum Festtagsbraten oder fein gerieben das weihnachtliche Dessert.

Weiße Schokocreme mit Zimt

Zutaten:

- 90 g weiße Schokolade • 130 ml Sahne • 150 g Mascarpone
- 1 TL gemahlene Vanille • 1 TL Zimt

Und so einfach geht die Zubereitung der Schokocreme mit Zimt: Die Sahne in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen. Dann die weiße Schokolade in kleine Stücke brechen, in die Sahne geben und schmelzen lassen. Zwischendurch gut umrühren.

Anschließend die Sahne-Schoko-Masse im Kühlschrank abkühlen lassen und mit dem Mixer steif schlagen. Im nächsten Schritt die Mascarpone vorsichtig unterheben und alles in die Gläser füllen. Zu guter Letzt die Schokocreme mit Zimt bestreuen und bspw. mit frischen Früchten dekorieren.

WEITERE KLASSIKER DER WINTERKÜCHE

Ein paar typische Weihnachtsaromen sind nicht ganz so verbreitet, sollten an dieser Stelle aber unbedingt genannt werden.

Muskatnuss und Macisblüte:

Muskatnuss spielt als typisches Weihnachtsgewürz ebenfalls eine wichtige Rolle. Durch Muskatnuss bekommt beispielsweise Gebäck seinen typischen leicht nussigen Geschmack. Wer es feiner mag, sollte zur Macisblüte greifen.

Ingwer:

Ingwer erfreut sich seit mehreren Jahren großer Beliebtheit. Ingwerpulver kann zudem etwas Schärfe und Wärme an Ihre Gerichte und Backwaren zaubern. Für Schokoladenkekse, den Lambraten oder als feurige Zugabe zur Marmelade.

Tonkabohne:

Bekannt wurde die südamerikanische Bohne als Alternative zur Vanille. Es gilt gleiches für die Tonkabohne wie für die Muskatnuss: weniger ist mehr.

Piment:

Nicht umsonst wird Piment auch als Nelkenpfeffer bezeichnet. Pimentkörner gehören an das Gebäck und passen auch zu dunklen Soupen und Wildgerichten.

Zimtblüten:

Zimtblüten besitzen das volle Zimtaroma. Perfekt für Rotkohl, Weihnachtsgetränke und dunkle Soupen.



Raclette ist einfach unschlagbar, wenn es darum geht, Gemüse und Fleisch auf vielfältige Art und Weise zu kombinieren. Rund um den Raclette-Grill ist es immer sehr gesellig, deshalb ist das Pfännchen-Vergnügen besonders an Silvester und an Weihnachten sehr beliebt. Alle sind auf der Suche nach der idealen Zutaten-Kombination und schieben ein Pfännchen nach dem anderen in den Racletteofen. Wir setzen dem Ganzen nun noch die Krone auf und empfehlen wahrhaft exzellente Zutaten für ein Raclette de luxe! Guten Appetit mit wahren Luxus auf dem Pfännchen!



DAS BESTE ZUM SCHLUSS



Geschmacksexplosion: Schinkenspeck-Feigen-Gratinado

Die Feigen im Speckmantel sind bereits fertig gegrillt. Zu Ziegenkäse und Honig gesellen sie sich aber gern noch mal ins heiße Pfännchen. 4 reife Feigen waschen und vierteln. 8 dünne Scheiben Schinkenspeck halbieren. Jeweils 1 Feigenviertel darin einwickeln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Backofengrill einschalten. Feigen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Für das Raclette: 250 g Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und in 8 Pfännchen geben. Schinkenspeckfeigen darauf verteilen, mit 4 EL flüssigem Honig beträufeln. Im Raclettegrill „unterbacken“, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer würzen.

Edel: Boeuf-Stroganoff-Raclette mit Rinderminutensteak und Senf

Kartoffeln gründlich waschen, in kochendem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, kalt abschrecken und Schale abziehen. Schmand und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Cornichons abtropfen lassen, je einmal schräg halbieren. Käse entrinden, klein schneiden. Kartoffeln auseinanderbrechen, sodass sie in kleine Stücke zerfallen. Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Grillplatte des Raclettegerätes Steaksteifen ca. 2 Minuten braten, dabei einmal wenden. Kartoffeln, Cornichons und Steakstreifen in den Pfännchen verteilen. Schmandcreme in Klecksen und Käse daraufgeben. Mit Pfeffer würzen. Unter dem heißen Raclettegrill ca. 5 Minuten überbacken.





SS: RACLETTE DE LUXE!

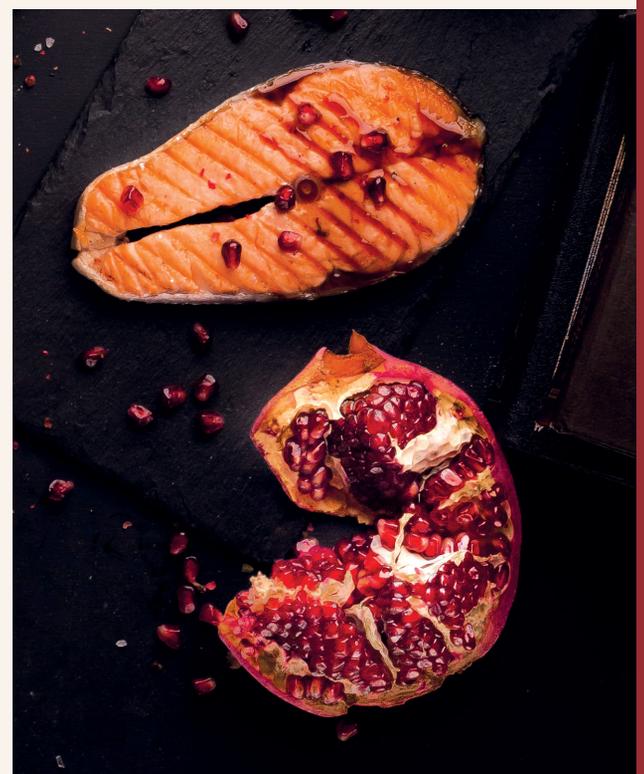


Exotisch: Aprikosen-Fleischsalat- Camembert-Schmankerl

Bei mit Senf und Obstessig angemachtem Schweinefilet auf geschmolzenem Camembert kommt Hüttenfeeling auf. 200 g Schweinefilet trocken tupfen, mit Salz würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Filet darin offen rundherum anbraten. Dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten weitergaren und dabei zweimal wenden. Fleisch auskühlen lassen. 1 rote Zwiebel schälen, in schmale Spalten schneiden. 100 g braune Champignons mit Küchenpapier abreiben oder mit einem Pinsel säubern. Pilze in Scheiben schneiden. 150 g getrocknete Softaprikosen in Streifen schneiden. Für das Dressing: 4 EL Obstessig und 2 EL süßen Senf verrühren. 6 EL Sonnenblumenöl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Filet in möglichst dünne Scheiben schneiden. Mit Dressing, Pilzen, Zwiebel und Aprikosen vermischen. Für das Raclette: 250 g Camembert in Scheiben schneiden und in 8 Pfännchen geben. Fleischsalat darauf verteilen. Im Raclettegrill „unterbacken“, bis der Käse geschmolzen ist.

Vornehm: Raclette mit Lachs, Blauschimmelkäse und Granatapfel

Pfanne erhitzen. Lachs darin bei starker Hitze ca. 1 Minute rundherum anbraten, mit Salz und Zitronensaft würzen. Erdnüsse grob hacken. Cambozola in 8 gleich große Scheiben schneiden. Koriander waschen und trocken schütteln. Lachs und Erdnusskerne in Raclettepfännchen geben. Cambozola darauf verteilen und unter dem heißen Raclettegrill gratinieren. Anschließend mit Koriander und Granatapfelkernen bestreuen.



Glückskekse

Für ca. 18 Kekse benötigt ihr:

- 3 Eiweiß
- 90 g Puderzucker
- 70 g Butter
- 90 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 verschiedene Lebensmittelfarben
- kleine Zettel mit Botschaften, essbares Konfetti



Das Backen kann losgehen:

Bevor mit der Zubereitung der Glückskekse begonnen wird, sollten 18 Botschaften und Wünsche auf kleine Zettel geschrieben werden, die später in den Glückskekse versteckt werden.

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Auf einem Bogen Backpapier mithilfe eines Glases (7 cm) Kreise aufzeichnen. Das Backpapier umdrehen, sodass die Kekse nicht direkt auf den gezeichneten Kreisen liegen und somit nicht die Farbe des Stifts annehmen.

Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Mehl und Puderzucker hinzusieben und mit dem Vanillezucker vorsichtig unterheben. Geschmolzene Butter unterrühren. Den Teig in 3 Portionen teilen und diese mit ein paar Tropfen unterschiedlich farbiger Lebensmittelfarbe einfärben.

Immer maximal 3 Kekse auf einmal dünn auf die vorgezeichneten Kreise streichen und ca. 5 Minuten backen, bis der Teig leicht braun wird. Aus dem Ofen nehmen, zügig ein Zettelchen und etwas Konfetti in die Mitte legen und den Teig einmal zur Mitte falten. Kekse mit der Öffnung nach oben über einen Tassenrand legen, sodass sie die typische Glückskekseform erhalten. Aushärten lassen.

Viel Glück!



Life is too short, so make it sweet.

Strudel und Liebe sind heiß am besten.

Bake the world a better place.

Das Leben ist zu kurz für Knäckebrot.



HABT IHR EUCH SCHON EINMAL GEFRAGT, ...? ... WIE DIE ZETTEL IN DIE GLÜCKSKEKSE KOMMEN?

Habt ihr euch je gefragt, wie diese kleinen Zettel mit den Weisheiten in die Glückskekse gelangen? Wir haben da eine Idee: Backt doch einfach, beispielsweise für eure coole Silvesterparty, eure eigenen Glückskekse und findet es selbst heraus. Ein süßer Keks, ein netter Gruß, und schon sind eure Gäste glücklich! Wir zeigen euch außerdem, wie die Kekse ihre typische dreieckige Form erhalten. Und sicherlich mehr Freude machen als rauchende Tischbomben mit unnötigem Plastik und nervigem Konfetti.

GLÜCKSKEKS-SPRÜCHE FÜR EURE SILVESTERPARTY!

VIEL SPASS BEIM DEUTEN.

Stop hating, start baking.

DONUT worry, be happy.

Kein Kuchen ist auch keine Lösung.

Mitmachen und gewinnen

| | | | | | | | | | |
|---------------------------|----------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------|--------------------|
| andauerndes Heulen | ELSSSTU | Lichtbild (Kurzw.) | AELR | Erwiderung auf eine Frage | EGN | AEMU | Beschwören einer Falschaussage | BDER | Bibliotheksraum |
| | | | | | | mitteilen | | | |
| Stadt in Westfalen | | 2 | | | AHS | ausgestorb. neuseeländ. Vogel | Zierpflanze | | DEEE KMNRT |
| Santa (Abk.) | | | nur gedacht | | ADEF MNR | | | | |
| | | | | | BBEMNO | Hülsenfrucht | | | 3 |
| ruhmvoll | | vorbei, erledigt (franz.) | AADMR | | | ALMTU | | BENoor | |
| zu vorgerückter Stunde | | 1 | | | Weg nach draußen | Storch in der Fabel | | | |
| AETX | | | | ABEL | | | kochsalzhaltiges Wasser | | |
| Singvogel | DEG LMNU | | Gesamtheit der Baumblätter | | | EIMR | | | altnordischer Gott |
| | | | | Name der Europarakete | | AALNRU | Zeitungsfalschmeldung | | 7 |
| AEEKLRT | | | Insel Griechenlands | AAGNT | | | AABET | unbestimmter Artikel | |
| | | | | | Mittelmeerinsel Italiens | AOTTU | | | |
| ERTU | männl. Vorname | | | | | INN | | | |
| | | | | AAAGIL | | | | | |
| | | 6 | | | farbig | | | | 4 |
| haut. Geschwindigkeitsmaß | | AAEE LMNN | | | | | | | |

SCHÜTTELSCHWEDE

In einigen Kästchen stehen die Buchstaben der Begriffe in alphabetischer Reihenfolge.

Coupon

Lösen Sie das Kreuzworträtsel und tragen Sie das Lösungswort im Abgabecoupon ein. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen von insgesamt fünf **25-Euro-Einkaufsgutscheinen** von EDEKA Süllau oder Marktkauf Süllau. Teilnahmekarte vollständig ausfüllen und bis zum 21. Januar 2023 im Markt abgeben oder per Post einschicken. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Viel Glück!

Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahren, ausgenommen sind EDEKA- und Marktkauf-Mitarbeiter und deren Angehörige. Den ausgefüllten Coupon bei EDEKA Süllau oder Marktkauf Süllau abgeben. Einsendeschluss ist der 21. Januar 2023. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung. Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben ausschließlich zur Bearbeitung Ihrer Teilnahme an der Verlosung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Der Schutz Ihrer Daten hat bei uns oberste Priorität. Wir haben bereits jetzt unsere Datenschutzhinweise für Sie aktualisiert und sind daran interessiert, auch weiterhin eine gute Beziehung zu Ihnen zu pflegen und Ihnen Informationen zu unseren Aktionen zukommen zu lassen. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe f der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung Ihre Daten. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie jederzeit bei uns der Verwendung Ihrer Daten widersprechen.

Lösungswort

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

Name/Vorname

Straße und Hausnummer

PLZ/Ort





„WIR ZAUBERN WEIHNACHTSSTIMMUNG IN IHRE HERZEN“

Eine Leidenschaft fest in Familienhand: „Wir sind glücklich, wenn wir um die Weihnachtszeit in die fröhlichen Gesichter unserer zufriedenen Kunden schauen und wissen, dass sich unsere monatelange Arbeit gelohnt hat“, sagt Carsten Rosenau. Gemeinsam mit seiner Frau Birgit und Sohn Renke verkauft er Weihnachtsbäume. „Wir haben sehr viele Stammkunden in Trittau“, betont Carsten Rosenau. Auf Wunsch bringen sie den Kunden den Baum auch nach Hause und stellen ihn auf. Also: Auf zu unserem Markt in Trittau und sich das diesjährige Lieblingsbäumchen aussuchen. Wir freuen uns auf Sie.

Die **ÖFFNUNGSZEITEN** unserer Märkte rund um die **FEIERTAGE** und den **JAHRESWECHSEL**

Trittau · Bargteheide · EDEKA Mölln und EDEKA Ratzeburg (Herrenstraße)

22. Dezember: 7 bis 21 Uhr
 23. Dezember: 7 bis 21 Uhr
 24. Dezember: 7 bis 14 Uhr
 30. Dezember: 7 bis 21 Uhr
 31. Dezember: 7 bis 16 Uhr



Marktkauf Mölln · EDEKA Rateburg (Am Viehmarkt)

22. Dezember: 7 bis 20 Uhr
 23. Dezember: 7 bis 20 Uhr
 24. Dezember: 7 bis 14 Uhr
 30. Dezember: 7 bis 20 Uhr
 31. Dezember: 7 bis 15 Uhr



Impressum

Auflage: 70890 Exemplare
 Kostenlose Zustellung jeden zweiten Mittwoch im zweimonatlichen Rhythmus an alle erreichbaren Haushalte in Trittau, Bargteheide, Ratzeburg, Mölln und Umgebung

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
 Günter Süllau GmbH
 Rathausstraße 20
 22941 Bargteheide
 Tel.: (04532) 2045534

Objektleitung und Druck:
 ProExakt GmbH
 Digital- & Printmedien
 Bahnhofstraße 17
 38170 Schöppenstedt
 Tel.: (05332) 9686-54
 Fax: (05332) 9686-58
 E-Mail: info@proexakt.de
 www.proexakt.de

Redaktionsleitung:
 Mirko Uhde
 Tel.: (0 53 32) 96 86-489
 Fax: (0 53 32) 96 86-51
 E-Mail: m.uhde@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
 Sabrina Bergmann
 Tel.: (0 53 32) 96 86-484
 E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit über 6000000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.