



Feldsalat

Feldsalat
Gemüse nach Wahl
1 Orange, filetiert
Kräuter Freude*
Griechisches Olivenöl*
Zitrone*
Lieblings Birne*

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats

Januar Aktion 2023

Zubereitung

Feldsalat und Gemüse waschen, in eine Schüssel geben.
Kräuter Freude* mit Wasser aktivieren.

Salat nach Belieben würzen, die aktivierten Kräuter und den Essig unterheben und mit Griechischem Olivenöl Zitrone* abschmecken.

Orangenfilets zum Schluss unterheben.

EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

JANUAR HIGHLIGHTS

Unsere Sets noch günstiger!

SPARE 32.20 €

SPARE 22.50 €

SPARE 15.80 €

GOURMET-SET
nur 93,50 €
Regulärer Satzpreis: 125,70 €
im Einzelverkauf: 125,70 €

PROFI-SET
nur 73,50 €
Regulärer Satzpreis: 96,00 €
im Einzelverkauf: 96,00 €

PROBIER-SET
nur 50,50 €
Regulärer Satzpreis: 66,30 €
im Einzelverkauf: 66,30 €



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Grüß aus der Küche

Butter in 4 Varianten mit Baguette

500 g Butter
 1,5 TL Pilz Pesto*
 1,5 TL Smoky Rub*
 1,5 TL Garten Glück*
 1,5 TL Indien Traum*

Baguette nach Wahl

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats

Januar Aktion 2023



Zubereitung

Butter Zimmertemperatur annehmen lassen.

4 Schüsselchen bereit stellen, je 1,5 TL der Gewürzzubereitungen in ein Schüsselchen geben und mit 3 TL Wasser quellen lassen.

Anschließend jeweils mit 125 g Butter verrühren und im Kühlschrank kalt stellen.

Mit einem Portionierer oder mit den Händen Bällchen formen und zu geschnittenem Baguette servieren.



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Knoblauch-Kräuterfallenbrot

Teig:
 300g Wasser
 1 Würfel Hefe
 ½ TL Zucker
 600 g Mehl
 2 TL Meersalz*
 50 g Knobi Öl*

Kräuterknoblauch-Butter:
 125 g Butter
 Knoblauch Chips*, a. d. Mühle
 1 Zwiebel halbiert
 3 TL Garten Glück* mit 3-5 TL Wasser
 3 Prisen Knobi Genuss Salz* (je nach Geschmack pur oder a.d. Mühle)

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats Januar Aktion 2023

JANUAR HIGHLIGHTS

Unsere Sets noch günstiger!

GOURMET-SET
 nur 93,50 €
 (Regulärer Satzpreis 125,70 € im Dezember 2022)

PROFI-SET
 nur 73,50 €
 (Regulärer Satzpreis 96,00 € im Dezember 2022)

PROBIER-SET
 nur 50,50 €
 (Regulärer Satzpreis 66,30 € im Dezember 2022)

SPARE 32,20 €
 SPARE 22,50 €
 SPARE 15,80 €

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten und 1 Stunde gehen lassen.

Garten Glück* mit Wasser vermengen und 2 Min. quellen lassen, danach mit der Butter vermengen. Knobi Genuss Salz* und Knoblauch Chips* hinzugeben und glatt rühren.

Eine Springform einfetten.

Hefeteig zu einem Rechteck ausrollen (ca. 40x50 cm) und die Kräuterknoblauch-Butter darauf verstreichen.

Teigplatte in ca. 5 cm breite Streifen schneiden und wie eine Ziehharmonika in Falten legen, in die vorbereitete Form setzen und ca. 15 Min gehen lassen.

Das Backofengitter mit einem Backpapier bedecken und die Form darauf stellen (in den kalten Ofen). Faltenbrot 25 - 30 Min. bei 200 °C Grad backen.

Warm oder kalt servieren. Klasse Grillbeilage!



Lasagne für 8 Personen

- 3 Schalotten
- 1/4 Sellerie
- 3 Karotten
- 2,5 kg Rinderhack
- 1/2 Flasche Weißwein
- 4-5 Dosen Tomaten gehackt
- je 3 EL Bruschetta*, Kräuter Freude*, Garten Glück*, Balkan*
- 2 EL Ital. Genuss Salz*
- 1 Pk Lasagneplatten
- 3 Pk Käse gerieben

- Béchamelsoße:**
- 150 g Butter
 - 3-4 EL Mehl
 - 1/2 L Milch
 - 1/2 L Kochsahne/Sahne
 - 3 Pk geriebener Käse
 - 3 Mozzarella, Scheiben

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats Januar Aktion 2023

Zubereitung

Schalotten und Sellerie klein hacken mit Omas Butteröl* anbraten. 2,5 kg Rinderhack dazugeben, ebenfalls anbraten und mit Weißwein ablöschen. Gehackte Tomaten und alle Gewürze dazugeben, 4 Std. leicht köcheln lassen. Mit Folie abdecken und über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag kurz aufkochen.

Béchamelsoße:

Mehl in Butter anschwitzen und mit Milch und Sahne aufgießen.

Aufflaufform mit Omas Butteröl* einfetten und Lasagne schichten: 1. Lage Nudelplatten, 2. Lage Hackfleisch, 3. Lage Nudelplatten, 4. Lage Béchamelsoße. Reihenfolge wiederholen für 4 - 5 Lagen. Letzte Lage Nudelplatten, Béchamelsoße und Käse. Abgedeckt 4 Std. durchziehen lassen. Abschließend bei Umluft 200 Grad 30-35 Min. backen, die letzten 5 Min. den Grill dazu schalten.



Mango-Mojito

- 1/2 Limette, geachtelt
- 10 Minzblätter
- 2 TL brauner Zucker
- Crushed Ice
- 4 cl Cachaca oder weißen Rum
- 4 EL Mineralwasser
- 2 cl Mango Creme*

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats Januar Aktion 2023

Zubereitung
 Limette achteln.

Mit Minzblättern und braunen Zucker in ein Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken.
 Crushed Ice sowie die restlichen Zutaten dazugeben und gut umrühren.

Nach Belieben mit einer Mangoscheibe und Minze dekorieren.



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Ofengemüse für 4 Personen

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| 1 Zwiebel | 2 TL Suppenliebe* |
| 2 Paprika | 2 Tassen Couscous |
| 1 Zucchini | |
| 1 Aubergine | |
| 1 Glas Mais | |
| 6 Tomaten | |
| je 2 TL | |
| Pizza Blitz* | |
| Bruschetta* | |
| 1 TL Knobli Genuss Salz* | |
| 1 EL Knobli Öl* | |

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats Januar Aktion 2023

Zubereitung

Zwiebel, Paprika, Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.

Gemüse und Mais in eine Schüssel geben, etwas Pflanzenöl darüber und mit Pizza Blitz*, Bruschetta* und Knobli Genuss Salz* würzen. Alles gut vermischen und auf ein Backblech geben.

Ober- und Unterhitze, 25-30 Min. auf mittlerer Schiene garen lassen.

Couscous mit Suppenliebe* würzen und mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen.

Gemüse aus dem Ofen holen, Knobli Öl* unter das Gemüse mischen und mit dem Couscous in einer Schüssel vermengen.

EDELSCHMAUS
 JANUAR HIGHLIGHTS
 Unsere Sets noch günstiger!
 SPARE 32,20 €
 SPARE 22,50 €
 SPARE 15,80 €
 GOURMET-SET nur 93,50 €
 PROFI-SET nur 73,50 €
 PROBIER-SET nur 50,50 €



Ofenravioli

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 500 g Ravioli (Kühlregal) | 2 EL Dunkle Tomate* |
| 3 Paprika, rot, gelb, Orange | 1 Handvoll Rucola |
| 500 g Cherrytomaten | 1- TL Royales Genuss Salz* |
| 1 rote Zwiebel | Parmesankäse |
| 1-2 TL Knoblauch Chips* | |
| 3 EL Griechisches Olivenöl* | |
| 3 EL Basilikumöl* | |
| 2 EL Aceto Balsamico* | |
| 2 Zweige Rosmarin | |
| 2 TL Bruschetta* | |
| 1 TL Pizza Blitz* | |

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats

Januar Aktion 2023

JANUAR HIGHLIGHTS

Unsere Sets noch günstiger!

GOURMET-SET
 nur 93,50 €
 SPARE 32,20 €

PROFI-SET
 nur 73,50 €
 SPARE 22,50 €

PROBIER-SET
 nur 50,50 €
 SPARE 15,80 €

Zubereitung

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden, Cherrytomaten halbieren, Zwiebeln mit einem Küchenhobel in feine Ringe hobeln, Kräuter abzupfen und Rucola putzen. Knoblauch Chips*, Bruschetta* und Royales Genuss Salz* mit ca. der doppelten Menge Wasser mischen und kurz quellen lassen. Griechisches Olivenöl*, Aceto Balsamico* und Dunkle Tomate* mit den aktivierten Gewürzen verrühren und das vorbereitete Gemüse damit marinieren, Kräuter hinzufügen. Frische Ravioli mit kochendem Wasser übergießen und für 3 Minuten ziehen lassen. Anschließend abgießen und in einer Auflaufform verteilen. Das gewürzte Gemüse auf den Ravioli verteilen. Im Backofen 20 Minuten backen, danach ganz leicht durchmischen und erneut 10 Minuten fertig backen. Nach der Garzeit mit Rucola bestreuen, Parmesan darüber reiben und mit Basilikum Öl* beträufeln.



Pizza-Trilogie

Teig:

300 g Mehl
 150 g Wasser
 1/2 Würfel Hefe
 15 g Meersalz*

Bruschetta Belag

1/4 Dose Tomaten, stückig
 2 TL Bruschetta
 1 TL Knob Öl
 1/4 TL Ital. Genuss Salz*

Käse Belag:

300g Käse gerieben

Let it Burn Belag:

1/4 Dose Tomaten, stückig
 1 TL Let it burn*
 2 TL Wasser
 2 Pr Knob Genuss Salz*
 3 Pr Knoblauch Chips a.d. Mühle*
 1 TL Knob Öl*

Kräuter Freude Belag:

125 g Schmand
 2 TL Kräuterfreude*
 1 TL Oh my Onion*
 1/2 TL Rösti Öl*

*Original Edelschmaus

Zubereitung:

Alle Zutaten für den *Teig* in einer Küchenmaschine zu einem Hefeteig verarbeiten. 1 Stunde gehen lassen.

Bruschetta-Belag:

Bruschetta* mit doppelter Menge Wasser quellen lassen. Tomatensoße in eine Schüssel geben, Knob Öl*, Ital. Genuss Salz* sowie Bruschetta hinzufügen und gut verrühren. Auf einem Drittel der Pizza aufstreichen.

Let it Burn-Belag:

Let it Burn* mit doppelter Menge Wasser quellen lassen. Tomatensoße in eine Schüssel geben, Knob Öl*, Knob Genuss Salz*, Knoblauch Chips* sowie die Let it Burn* hinzufügen und gut verrühren. Auf einem Drittel der Pizza aufstreichen.

Kräuter Freude Belag:

Kräuter Freude* und Oh my Onion* mit Wasser anrühren, quellen lassen. Mit Schmand und Rösti Öl* in eine Schüssel geben, gut verrühren. Auf letztem Drittel verteilen.

Käse über der Pizza Trilogie verteilen.

Bei 230 Grad auf Pizzastufe ca. 25 Min backen.

Rezept des Monats

Januar Aktion 2023

JANUAR HIGHLIGHTS

Unsere Sets noch günstiger!

GOURMET-SET
 nur 93,50 €
 (Regulärer Satzpreis: 125,70 €)

PROFI-SET
 nur 73,50 €
 (Regulärer Satzpreis: 96,00 €)

PROBIER-SET
 nur 50,50 €
 (Regulärer Satzpreis: 66,30 €)

SPARE 32,20 €
 SPARE 22,50 €
 SPARE 15,80 €



Spaghetti-Bolognese

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 500 g Hackfleisch gemischt | 1 TL Suppenliebe* |
| 1 EL Omas Butteröl* | 1 TL Balkan* |
| 1 Zwiebel | 1 TL Pizza Blitz* |
| 1 Knoblauchzehe | 1 TL Toskana* |
| 50 g Tomatenmark | 1 EL Granatapfel Creme* |
| 1 Dose stückige Tomaten | |
| 1 Dose passierte Tomaten | |
| 100 g Wasser | |
| 2 Karotten, geraspelt | |

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats Januar Aktion 2023

Zubereitung

Omas Butteröl* in eine heiße Pfanne geben und das Hackfleisch anbraten.

Zwiebel und Knoblauchzehe in Würfel schneiden und mit anbraten.

Tomatenmark rösten. Mit stückigen Tomaten, passierten Tomaten und Wasser ablöschen.

Karotten und Gewürzzubereitungen dazu geben und mind. 1 Stunde bei kleiner Hitze einkochen. Je länger, desto intensiver im Geschmack.

Am Ende mit Granatapfel Creme* und ggf. Salz und Pfeffer abschmecken und zu Spaghetti servieren.

EDELSCHMAUS
 JANUAR HIGHLIGHTS
 Unsere Sets noch günstiger!
 SPARE 32,20 €
 SPARE 22,50 €
 SPARE 15,80 €
 GOURMET-SET nur 93,50 €
 PROFI-SET nur 73,50 €
 PROBIER-SET nur 50,50 €



Tomate-Mozzarella

- 5-6 Datteltomaten
- 2 Kugeln Mozzarella
- 1 handvoll Basilikumblätter
- Basilikumöl
- Knoblauch Chips*
- Meersalz*
- Zitronen Pfeffer*
- Dunkle Tomaten Creme*

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats Januar Aktion 2023

Zubereitung

Tomaten und Basilikumblätter waschen.
 Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden.
 Auf einem großen Teller, abwechselnd Tomaten- und Mozzarellascheiben sowie Basilikumblätter, anrichten.

Meersalz* und Zitronen Pfeffer* mit Mühle darüber mahlen.
 Basilikum Öl* über Tomate-Mozzarella träufeln sowie Dunkle Tomaten Creme* darüber geben.

Knoblauch Chips* aus der Mühle geben de extra Pfiff.

EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

JANUAR HIGHLIGHTS

Unsere Sets noch günstiger!

- SPARE 32,20 €**
- SPARE 22,50 €**
- SPARE 15,80 €**

GOURMET-SET
 nur 93,50 €
Regulärer Satzpreis: 125,70 €
 im Dezember: 123,50 €

PROFI-SET
 nur 73,50 €
Regulärer Satzpreis: 96,00 €
 im Dezember: 93,50 €

PROBIER-SET
 nur 50,50 €
Regulärer Satzpreis: 66,30 €
 im Dezember: 60,30 €