

# DELI STORIES

## 1. AUSFLUG AUF'S LAND

Besuch beim Rittergut Valenbrook und seinen regionalen Delikatessen

## 2. WINTERBRUNCH

Winterlich mit Gästen schlürfen. Fünf leckere Rezepte genießen

## 3. HAUSBAR

Die wichtigsten Spirituosen & Basics für die nächste Party





**Laux GmbH**  
Europa-Allee 29 • 54343 Föhren  
[www.laux-deli.de](http://www.laux-deli.de)



## LIEBE FOODIES,

willkommen in unserem neuen Genuss-Magazin DELI STORIES mit den besten Geschichten rund um handgemachte Feinkost und Fine Drinking. Mit frischem Design, spannenden Themen & Trends sowie leckeren Rezepten & einem kleinen Gewinnspiel starten wir in die schönste Zeit des Jahres. Wir genießen den Herbst mit einem Ausflug aufs Land und besuchen das Rittergut Valenbrook mit seinen norddeutschen Delikatessen. Wir sagen nur: Grünkohl-Pesto! Den neuesten Food-Trend haben wir unter der Erde aufgespürt: Trüffel! Das teuerste Lebensmittel der Welt spielt auch in der heimischen Küche eine immer größere Rolle. Wir verraten wie!

Und wenn es draußen dunkler & kälter wird ...

... machen wir es uns drinnen gemütlich. Mit leckeren, heißen Getränken und feinen Rezepten für den Winterbrunch. Was noch fehlt? Unser kulinarischer DIY-Adventskalender und vielleicht die passende Ausstattung für die Hausbar. Ob für Cocktailabend oder Silvesterparty – mit unseren Bar-Basics kann nichts schiefgehen für einen guten Start in ein glückliches 2022!



Carl-Lambert Leisewitz  
(Inhaber)  
und das Laux-Team

## INHALT

- 04-11** Ausflug aufs Land - herbstliche Delikatessen
- 12-19** Wärmen von innen - unsere Neuheiten
- 20-25** Trüffel - der Pilz mit dem besonderen Aroma
- 28-35** Winterbrunch - schlemmen mit Gästen
- 36-43** Adventskalender - DIY Shopping Guide
- 44-49** Alles für die Hausbar



# AUSFLUG AUFS LAND

---



## HERBSTLICHE DELIKATESSEN VOM RITTERGUT VALENBROOK

Der Herbst ist die schönste Jahreszeit für einen Ausflug aufs Land! Wir besuchen zur Erntezeit das Rittergut Valenbrook, das uns mit ganz besonderen Delikatessen aus dem norddeutschen Marschland versorgt. Extrafruchtige Chutneys mit sonnengereiften Äpfeln aus dem Alten Land, hervorragender Bratwurst-Senf, aromatischer Ingwer-Zitronen Sirup oder beste Bio-Produkte von Salers- und Angus-Rind – und das ist nur ein kleiner Ausschnitt der regionalen Feinkost-Schätze von Garten, Feld und Wiese. Klingt lecker? Schmeckt auch so!

---

„Wir wollen das Gute bewahren und  
dadurch Neues entdecken!“

- Carl-Lambert Leisewitz

---

Weitere Informationen unter:

[WWW.LAUX-DELI.DE/UEBER-UNS](http://WWW.LAUX-DELI.DE/UEBER-UNS)





## FEINKOST: NORDDEUTSCH & NACHHALTIG

Inmitten des weiten norddeutschen Marschlands am Elbe-Weser-Dreieck liegt das Rittergut Valenbrook, in fünfter Generation betrieben von der Bremer Kaufmannsfamilie Leisewitz.

---

„Durch die Verbundenheit zu unserer norddeutschen Heimat gehört Regionalität zum Kerngedanken aller Produkte“  
Carl-Lambert Leisewitz

---

Die Marke setzt schon immer auf Regionalität. „Alles was von hier kommt, wie Äpfel, Birnen und Grünkohl, oder sich gut in unseren Breitengraden kultivieren lässt, wie zum Beispiel Chilis, kommen als Zutaten in Frage,“ sagt Carl-Lambert Leisewitz.

Dabei gilt: Kurze Wege und Bio-Produktion, wo möglich, unterstützen die Idee der Nachhaltigkeit. Der direkte Kontakt zu den Produzenten sorgt für Transparenz und beste Rohstoffe, die Zubereitung in der Manufaktur mit viel Liebe und Know-how garantiert höchste Qualität.



## TRADITIONELL LECKER: FEINES VOM RITTERGUT

Zum Rittergut in der Nähe von Cuxhaven gehören 450 Hektar herrliche Natur. Neben großzügig bemessenem Weideland und ursprünglichem Baumbestand laden weitläufige Wege zum Wandern ein. Auf saftigen Marschwiesen, die nach Richtlinien des Öko-Landbaus bewirtschaftet werden, grasen Zucht-Rinder der Rassen Salers und Angus. Die Rinder wachsen in Mutterkuhhaltung auf und erhalten nur kräftiges Weidegras. Ihr Fleisch gilt als besondere Delikatesse und ist die Basis für Bio-Produkte. Leckerstes *Rittergut Valenbrook Bio-Gulasch*, komponiert aus hochwertigem Rindfleisch, Zwiebeln und Gewürzen, schonend geschmort & fein abgeschmeckt, schmeckt sehr zart und aromatisch. Ein toller Baustein für die nachhaltige Ernährung, der schnell zubereitet und einfach mit Nudeln oder Salzkartoffeln zum herbstlichen Genuss einlädt!

## RUNDUM REGIONALE DELIKATESSEN

Im Rittergut Valenbrook liegt der Ursprung vieler regionaler Produktideen, basierend auf jahrzehntealten Familienrezepten und immer wieder kreativ verfeinert für das ganz besondere Geschmackserlebnis. So begeistern saisonal geprägte Chutneys wie das *Rittergut Valenbrook Apfel-Chili Chutney*, verschiedene Senfsorten – genial der *Rittergut Valenbrook Bratwurst-Senf* – auch anspruchsvolle Genussmenschen. Und mit feinem *Rittergut Valenbrook Waldpilz Pesto* und aromatischen Sirup-Varianten, wie der *Rittergut Valenbrook Ingwer-Zitronen-Sirup* sowie *Rittergut Valenbrook Essig-Spezialitäten*, lassen sich die regionalen Schätze des Sommers so lecker sichern. Und das fürs ganze Jahr!





*Nach altem  
norddeutschen Gutsrezept*



## INGWER-ZITRONEN SIRUP

Würzig-frischer Sirup - schmackhaft und vielseitig einsetzbar.

200 ml | 3310045



Im Winter köstlich in Heißgetränken wie Tee, Punsch oder auch Glühwein.

VEGAN



### APFEL ESSIG -SPEZIALITÄT

Feines Aroma, perfekte Balance aus Säure und Frucht

200 ml | 3310019



### BRATWURST SENF

Milde Schärfe, angenehme Säure und mit feiner Kräuternote

210 ml | 3310025

VEGAN



### APFEL-CHILI CHUTNEY

Lecker zu geröstetem Brot, reifem Käse, Wild- oder Geflügelfleisch

210 g | 3310013



### WALDPILZ PESTO

Verleiht Suppen, Risottos oder Pasta-Gerichten einen besonderen Pfiff

180 g | 1013045



## SCHON GEWUSST?

Die Geschichte des Rittergutes Valenbrook reicht bis ins Mittelalter zurück. Einst gehörte das Gut zur Burg Elm, die nach der sogenannten Elmer Fehde 1386 durch die Stadt Bremen erworben wurde. Nach dem Tod des letzten Lehnberechtigten Gustav von der Lieth im Jahre 1774 wechselte es mehrmals den Besitzer und fiel schließlich durch Erbschaft an Georg von Hannover.

1895 erwarb der Bremer Kaufmann Lambert Leisewitz das Rittergut Valenbrook. Die Bremer Kaufmannsfamilie betreibt das Gut in seiner heutigen Form bereits in fünfter Generation – und hat abseits des hektischen Alltagstrubels unserer Zeit einen einzigartigen Ort zum Genießen und Entspannen geschaffen.



## HERBSTLICHE GRÜNKOHL PASTA

mit Grünkohl Pesto

🕒 20 min

👤 4

◆◆◆ Einfach

**Schritt 1:** Ca. 4 l Wasser im großen Topf erhitzen, sobald es kocht Salz und Nudeln dazugeben. Capunti im Wasser bewegen, damit sie nicht aneinanderkleben. Etwa 12-14 Minuten kochen, bis sie bissfest sind.

**Schritt 2:** Schalotte schälen und fein würfeln. Im Öl andünsten, gewaschene Kirschtomaten dazugeben, ca. 5 Minuten dünsten. Bissfeste Nudeln abgießen.

**Schritt 3:** Grünkohl Pesto in eine große Schüssel geben und mit den Capunti und dem Tomaten-Zwiebel-Gemisch vermengen.

**Schritt 4:** Grünkohl Pasta auf vier flachen Tellern verteilen und mit geriebenem Grana Padano servieren.

### Zutaten:

- 1 EL Nordur Meersalz
- 400 g Capunti oder Nudeln nach Wahl
- 1 Schalotte
- 1 EL Albaöl
- 12 Kirschtomaten (ca. 250 g)
- 1 Glas Rittergut Valenbrook Grünkohl Pesto
- 50 g Grana Padano Hartkäse, gerieben



### GRÜNKOHL PESTO

Die spannende norddeutsche Version des italienischen Klassikers  
180 g | 1013040

# WÄRMEN VON INNEN

Wir machen es uns gemütlich mit heißen Getränken – von Goldener Milch, Pumpkin Spice Latte bis zu Glühwein & Punsch





## GOLDENE MILCH

mit Golden Milk Gewürz

🕒 5 min

👤 1

◆◆◆ Einfach

**Schritt 1:** 250 ml Milch aufkochen, 1½ TL Golden Milk Gewürz kräftig mit dem Schneebesen unterschlagen, sodass sich alles fein verbindet und ein zarter Schaum entsteht. Bei Hafer, Soja & Co. gerne etwas sparsamer dosieren.

**Schritt 2:** Die Goldene Milch in Tassen servieren. Wer mag, süßt mit 1 TL Ahornsirup oder Kokosblütenzucker nach.

### Zutaten:

250 ml Milch | Soja Drink | Hafer Drink

1½ TL LAUX Golden Milk Gewürz

1 TL Ahornsirup oder Kokosblütenzucker

Schmeckt einzigartig dank  
Kurkuma, Ingwer und einer  
Prise Pfeffer



### GOLDEN MILK GEWÜRZ

Leuchtend gold-  
gelbe Farbe &  
würziger Duft

18 g | 16501

80 g | 161501



## WUSSTEST DU SCHON?

Mit dem LAUX Pumpkin Spice Gewürz  
gelingen viele typische Kürbiskreationen  
von Pumpkin Pie bis Pumpkin Spice Latte.  
Einfach die würzende Mischung aus Muskat,  
Zimt, Nelken, Ingwer und Kardamom sowie  
spicy Cayennepfeffer zum Kürbismus ge-  
ben – so gelingt der erste Schritt zum echt  
amerikanischen Lifestyle von Thanksgiving &  
Halloween.

Würzt auch die herbstliche Kürbissuppe,  
Süßkartoffeln aus dem Ofen oder Kürbis-  
Porridge. Tipp: Mit Hafer-Drink & Co. etwas  
sparsamer dosieren!

# PUMPKIN SPICE LATTE

mit Pumpkin Spice Gewürz

🕒 5 min

🍵 1

◆◆◆ Einfach

**Schritt 1:** 1½ TL LAUX Pumpkin Spice Gewürz mit 2 EL Kürbispüree und 1 TL Ahornsirup verrühren und in ein hohes Latte-Glas geben.

**Schritt 2:** 150 ml heiße (aufgeschäumte) Milch darüber & Espresso dazugeben, mit 1 Prise Gewürz garnieren. Für Hafer-Drink & Co nur ½ TL LAUX Pumpkin Spice Gewürz unterrühren!

**Tipp:** Mit Sahnehaube und Caramell Sauce besonders lecker.

## Zutaten:

1½ TL LAUX Pumpkin Spice Gewürz

2 EL Kürbispüree

1 TL Ahornsirup

150 ml heiße Milch | Soja Drink | Hafer Drink



## PUMPKIN SPICE GEWÜRZ

Spicy Gewürz-Mischung für alle Kürbiskreationen

20 g | 16503

80 g | 161503





LAUX DELI



# FRUCHTIG-WINTERLICHER GLÜHWEIN

mit Glühwein Gewürz

🕒 5 min

🍷 1

◆◆◆ Einfach

**Schritt 1:** 1 Liter Rotwein oder Fruchtsaft mit 2 EL LAUX Glühwein Gewürz (im Papierfiltertütchen oder Tee-Ei) erhitzen und 10 Minuten ziehen lassen.

**Schritt 1:** Mit 3 - 4 EL Rohrohrzucker oder Honig süßen. Nicht kochen!

## Zutaten:

1 Liter Wein oder Saft

2 EL LAUX Glühwein Gewürz

4 EL Rohrzucker oder Honig



## GLÜHWEIN GEWÜRZ

Fruchtig-winterliche Würze für Glühwein

12 g | 16504

50 g | 161504

## ENDLICH IST GLÜHWEINZEIT!

Ob mit Rotwein, Weißwein, Rosé oder alkoholfrei mit Apfel-, Fliederbeeren- oder Orangensaft: Das LAUX Glühwein Gewürz macht daraus eine besonders fruchtig-würzige Glühwein-Variante. Und das gelingt mit ganz natürlichen Zutaten und ohne jegliche Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe.

EIN GLÜHWEIN  
SWEI GLÜHWEIN  
REI GLÜHWEIN  
HIE HÜHEI  
FLÜMEI  
SGLWLN



### GLÜHWEIN ROT

Klassiker vom  
Weihnachtsmarkt mit  
ausgewähltem Rotwein  
und typischen Gewür-  
zen. 10 % Vol.

1 Liter | 14511N



### GLÜHWEIN WEISS

Den schicken die Engel!  
Trendige Alternative mit  
feinem Weißwein und  
würzig-süßer Note.  
10 % Vol.

1 Liter | 14512N



### HEIDELBEER PUNSCH

Schmeckt so fruchtig-  
süß nach Blaubeere und  
wärmt von innen.  
10 % Vol.

1 Liter | 14524N



### BRATAPFEL PUNSCH

Wintergetränk mit unver-  
gleichlichem Duft nach  
Apfel und Zimt.  
9,5 % Vol.

1 Liter | 14523N



”  
**DER TRÜFFEL IST  
FÜRWAHR DER  
MOZART DER PILZE**

– GIOACCHINO ROSSINI

## TRÜFFEL – DER PILZ MIT DEM GANZ BESONDEREN AROMA

Wenn es um Trüffel geht, kommen Gourmets ins Schwärmen: Der unscheinbare, im Untergrund wachsende Schlauchpilz begeistert mit seinem Duft und einzigartigen Geschmack. Ob schwarzer Sommer- und Wintertrüffel oder weißer Alba Trüffel, – mit jeder Trüffelart gelingt es einfach wie nie, leckere Rezepte mit dem Aroma des Besonderen zu kreieren. Dabei ist Trüffel nicht gleich Trüffel. Der schwarze Trüffel (*Tuber melanosporum*) auch Périgord-Trüffel genannt, ist an seiner rindenartigen Struktur und dem marmorierten Fleisch im Querschnitt zu erkennen. Der seltenere weiße Trüffel (*Tuber magnatum*) ist stattdessen hellbraun oder rosafarben bis ... (ja genau) weiß. Letztere gelten als besondere Delikatesse, denn sie gedeihen nur unter bestimmten klimatischen Bedingungen in wenigen Gebieten Italiens sowie in Kroatien. Doch wie schmeckt Trüffel eigentlich?

### Mmmhhh! Von intensiv erdig-nussig ...

Das intensive Aroma schwarzer Trüffel entfaltet sich am besten in warmen Speisen und der unverwechselbare nussig-erdige Geschmack des schwarzen Trüffels passt hervorragend zu deftigen Pilzsoßen, original italienischem Risotto, Pasta, Fisch oder Fleisch. Unser Tipp: Die *Trüffelsoße Salsa Tartufata* (Urbani Tartufi), mit 6 % schwarzen Sommertrüffeln, Champignons, Olivenöl und Gewürzen. Schmeckt unheimlich lecker zu geröstetem Weißbrot, Filet Mignon oder Spaghetti und gelingt – schnell und einfach. Auch Pommes schmecken besonders lecker mit dem *LAUX Fritten Gewürz Trüffel*.

### ...bis zum Geschmack von Honig und Heu

Weißer Trüffel schmeckt einzigartig nach Heu und Honig. Ein Aroma, das sich am besten roh entfaltet, darum wird der frische weiße Trüffel oft – hauchdünn – über ein Risotto oder Pastagericht gehobelt. Überzeugte Trüffel-Fans setzen dann zusätzlich auf eine Pasta-Spezialität wie die *Linguine al Tartufo*





von Bellezini, mit natürlichem Trüffelaroma und aromatisieren das Gericht zusätzlich mit Trüffelöl. Unser Tipp: *Crema di Burro al Tartufo Bianco* – einer cremigen Trüffelbutter mit 5 % Alba Trüffeln. Lecker zu Kartoffelpüree, Pasta oder auf einmalig aromatischen Sandwiches.

### WOZU PASST DAS BESONDERE TRÜFFEL-AROMA?

Anders gefragt: Wozu nicht? Schon am Morgen punktet ein Tischsalz mit natürlichem Trüffelaroma wie das *Sale al tartufo nero* als gewisses Extra auf dem Frühstücksei. Darf es etwas mehr sein, garnieren fein gehobelte Sommertrüffel im Carpaccio di Tartufo estivo eine Portion Rührei oder veredelt ein Klecks *KÜCHEN-BUDDY Gourmet Trüffel Ketchup* schlichte Pommes. Zu den Must-haves für Trüffel-Fans gehört ein hochwertiges natives Olivenöl mit Trüffelaroma wie unser *LAUX Olivenöl mit Trüffel*. Denn das schmeckt so gar pur – zu frischem Ciabatta.

### WEISSER TRÜFFEL – DAS TEUERSTE LEBENSMITTEL DER WELT

Übrigens: Der weiße Alba Trüffel (*Tuber magnatum pico*), benannt nach seinem Herkunftsort, einer italienischen Kleinstadt im Piemont, ist unter Kochprofis und Genussmenschen gleichermaßen begehrt. Ein Kilogramm des „weißen Goldes“ erzielt in Versteigerungen bis zu 120.000 €. Damit ist der Alba Trüffel das derzeit wertvollste Lebensmittel der Welt. Die tatsächlichen Preise von weißem Trüffel variieren jedoch je nach Größe der einzelnen Pilzknolle stark. Möglich sind Kilopreise bis 9000 €, in Japan bis zu 15.000 €/kg. Zum Vergleich: Schwarze Trüffel werden mit Kilopreisen von etwa 200 € bis 1000 € gehandelt. Aufgrund der vergleichbar moderaten Preise ist insbesondere der schwarze Sommertrüffel kaum noch aus Haute Cuisine oder Street-Food-Szene wegzudenken – und auch nicht aus unserer Küche.



#### WEISSE TRÜFFELBUTTER

Cremige Butter mit 5 % weißen Albatrüffeln  
70 g | 7710043



#### SALZ TARTUFO NERO

Graues Meersalz mit schwarzem Trüffel  
150 g | 7710059



#### SOMMERTRÜFFEL

Sommertrüffeln in Scheiben, fein gehobelt  
45 g | 7710042



## FUN FACTS ZUM TRÜFFEL

### Nr.1: Schwein gehabt! Feines Näschen für die Trüffelsuche

Um den besonderen Pilz unter der Erdoberfläche aufzuspüren, braucht es ein außerordentlich feines Näschen. Lange Zeit galt das Trüffelschwein hier als Experte. Aus gutem Grund, denn Schweine lieben Trüffel! Ein großer Nachteil: Es passierte sehr oft, dass der tierische Begleiter direkt selbst verputzte, was sein Rüssel unter der Erde erschnupperte. Aus diesem Grund setzt man mittlerweile lieber auf gezielt abgerichtete Trüffelspürhunde statt auf hungrige Schweine.

### Nr.2: Wilder Trüffel macht sich rar

Theoretisch findet man wilde Trüffel überall auf der Welt – in Deutschland ist das Sammeln der seltenen wilden und darum streng geschützten Trüffel jedoch nur mit Sondergenehmigung erlaubt. Hinzu kommt, dass das gezielte Suchen und Finden eigentlich nur Kennern gelingt, begleitet von einem speziell abgerichteten Trüffelsuchhund. Doch selbst dann lässt sich kaum vorhersagen, wie viel Kilo Trüffel pro Saison gefunden werden. Allein das macht die unscheinbare Knolle so begehrt.

### Nr.3: Schwarze Trüffel gibt es auch von der Plantage

Klar ist, neben der Beliebtheit steigt der Bedarf – ein guter Grund für die gezielte Trüffelzucht. Und eben die ist seit den 1970er-Jahren weltweit auf dem Vormarsch. Als die weltweit größten Trüffelproduzenten gelten Frankreich und Neuseeland. Jedoch auch in Deutschland wächst die Zahl der Trüffelplantagen mit jedem Jahr.

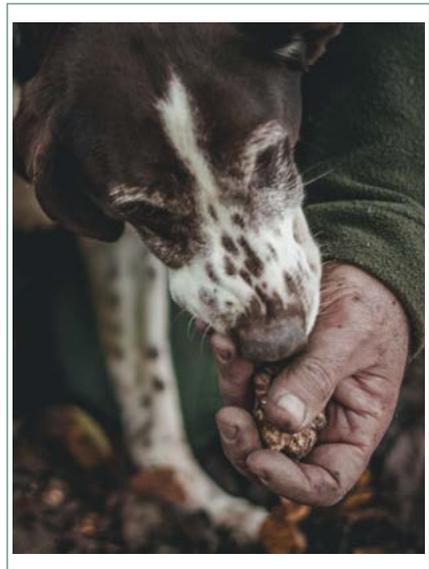
### Nr.4: Ist Trüffel ein Aphrodisiakum?

Schon 2000 v. Chr. werden Trüffel auf Tontafeln der Sumerer erwähnt. Weiter geht es

mit Aufzeichnungen in überlieferten Schriften der Babylonier. In der Antike sagte man Trüffeln eine aphrodisierende Wirkung nach. Im Mittelalter glaubte man, dass Trüffel nur dort entstünden, wo neben einem Baum ein Blitz einschlug.

### Nr.5: Erst sündig, dann Prestige-Objekt

Im Hochmittelalter galt der Trüffel als teuflisch und sein Genuss war eine Sünde. In der Renaissance wiederum erlebten höherwertige Trüffelarten wie der Tuber magnatum und der Tuber melanosporum, bzw. Périgord-Trüffel, ein Comeback. Im Verlauf des 16. Jhd. wurde der Trüffel zum Prestige-Objekt, war unter Adligen ein gern gesehenes Geschenk und galt auf Banketten als Gedicht. Wortwörtlich, denn zahlreiche Dichter schrieben verzückte Zeilen über die köstliche Knolle.





*Extrareinig  
und mit dem gewissen Etwas*



## TRÜFFEL KETCHUP

Deluxe Ketchup mit feinstem Trüffel. Vollaromatischer Tomatengeschmack dank hohem Fruchtanteil.

230 ml | 7900220



Funktioniert schnell & einfach: als Topping, zum Einrühren oder klassisch zum Dippen von Pommes Frites und Wedges.

VEGAN



### TRÜFFEL ÖL

Herkunft:  
Deutschland  
250 ml | 2515508

NEW

VEGAN



### TRÜFFEL FRITTEN

Pommes-Salz für  
Trüffel-Fans  
35 g | 16494  
125 g | 161494



### TARTUFATA

Pikante Creme aus  
Trüffeln und Oliven  
175 ml | 101130

VEGAN



### LINGUINE AL TARTUFO

Original italienische  
Pasta mit Trüffel  
250 g | 1225048



## NUSSGNOCCHI

mit Trüffelpesto

🕒 45 min

🍴 4

◆◆◆ Einfach

**Schritt 1:** Die ungeschälten Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Nach dem Abgießen unter kaltem Wasser abschrecken und die Schale abziehen. Anschließend die Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

**Schritt 2:** Mit den Knethaken des Handrührgerätes 1 EL Salz sowie das Mehl unter die Kartoffelmasse rühren. Jetzt den Teig zu länglichen Rollen verarbeiten (ca. 2 cm Ø) und in ca. 1,5 cm lange Stücke zerteilen. Anschließend mit einer Gabel flach drücken.

**Schritt 3:** Die handgeformten Gnocchi im heißen Salzwasser 3-5 Minuten ziehen lassen, nicht kochen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, einfach mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen.

**Schritt 4:** Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne mit etwas Butter leicht anbraten. Dann die Gnocchi hinzugeben und kurz in der Nussbutter schwenken.

**Schritt 5:** In einer separaten Pfanne die Sahne und das Trüffel-Tomatenpesto, wie unser delica „Pesto Rosso con Tartufo“, unter Rühren erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die auf einem Teller angerichteten Nussgnocchi geben. Guten Appetit!

**Zutaten:**

500 g mehlig kochende Kartoffeln  
Salz  
150 g Mehl  
50 g Walnusskerne  
30 g Butter  
1 Glas Trüffelpesto, z.B. *delica*  
*Pesto rosso con Tartufo*  
150 g Sahne  
LAUX Malabar Pfeffer aus der  
Mühle  
1 sauberes Geschirrtuch  
evtl. frisch gehobelte weiße Trüffel

Würzig abgeschmeckte  
Tomatensauce mit feinen  
Trüffeln, Nüssen und Basilikum



**PESTO ROSSO CON  
TARTUFO**

Typisch italienische  
Basilikumsauce mit  
schwarzen Trüffeln

175 ml | 102210

# WINTERBRUNCH

Winterlich mit Gästen schlemmen. Fünf leckere Rezepte genießen



# THUNFISCH AUFSTRICH

mit Senf Sauce

🕒 10 min

🍷 4

◆◆◆ Einfach

**Schritt 1:** Thunfisch aus der Dose nehmen, abtropfen lassen und in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken. Oliven sehr fein hacken und dazugeben.

**Schritt 2:** Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Zum Thunfisch geben und alles vermischen.

**Schritt 3:** Anschließend die Senf Sauce kräftig unterrühren, sodass eine feine Creme entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Brotscheiben streichen und dekorieren.

## Zutaten:

1 Dose Thunfisch in Öl  
 50 g grüne Oliven, entsteint  
 1 Knoblauchzehe  
 6 EL KÜCHENBUDDY Senf Sauce  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 4 Scheiben Vollkornbaguette oder Landbrot  
 Basilikum und schwarzen Sesam zum Dekorieren



## SENF SAUCE

Fein-milde Senf Sauce abgeschmeckt mit Zitrone - wie hausgemacht!

230 ml | 7900240



## TAGLIATELLE MIT GARNELEN

in Safran Sauce

🕒 35 min

🍴 4

◆◆◆ Einfach

**Schritt 1:** 400g Tagliatelle im Salzwasser bissfest kochen. 20 Garnelen ohne Kopf und Schale kalt abspülen & trockentupfen.

**Schritt 2:** 1 Flasche KÜCHENBUDDY Safran Sauce sanft erhitzen. Nicht kochen! 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Garnelen 3-4 Minuten braten, zwischendurch wenden. Leicht salzen.

**Schritt 3:** Pasta mit der Sauce vermengen, im tiefen Teller mit den Garnelen anrichten. Genießen!

NEU

Extrasahnig, mit Weißwein  
& Noilly Prat

**Zutaten:**

400 g Tagliatelle

20 Garnelen ohne Kopf und  
Schale

1 Flasche KÜCHENBUDDY  
Safran Sauce

Salz



**SAFRAN SAUCE**

Fix & fertig zu Pasta,  
Meeresfrüchten & Fisch  
oder als Sandwich Sauce

230 ml | 7900038



## BERGPFIRSICH SMASH

mit Rotem Weinbergspfirsich Likör

 5 min

 1

◆◆◆ Einfach

**Schritt 1:** Beeren im Longdrink-Glas mit einem Stößel muddeln, also zerdrücken, Crushed Eis darüber geben.

**Schritt 2:** Gin, Likör und Limettensaft im Shaker gründlich durchmischen, dann durch ein Barseib vorsichtig ins Glas geben.

**Schritt 3:** Mit Cremant auffüllen und mit Himbeeren und Heidelbeeren garnieren. Schmeckt auch mit Brombeeren.

Lieblch-fruchtiger Likör  
mit dem Geschmack saftiger  
roter Weinbergspfirsiche

**Zutaten:**

- 1 EL frische Himbeeren,
- 1 EL frische Heidelbeeren
- 2 cl LAUX Premium Gin No. 2
- 3 cl LAUX Roter  
Weinbergspfirsich Likör
- 1,5 cl Limettensaft
- Cremant



**ROTER WEINBERGS-  
PFIRSICH LIKÖR**

Leicht gekühlt pur genie-  
ßen oder in Cocktails  
350 ml | 3505100



# SPITZBUBEN

mit Granatapfel Prosecco Fruchtaufstrich

🕒 60 min    🍷 25 Stück    ♦♦♦ Einfach

**Schritt 1:** Kalte Butter klein würfeln. Mit Mehl, Mandeln, Salz, Puderzucker und Ei in eine Schüssel geben. Mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

**Schritt 2:** Granatapfel Fruchtaufstrich in einem kleinen Topf erwärmen und abkühlen lassen. Gekühlten Plätzchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Backofen vorheizen (E-Herd: 175 °C bzw. Umluft: 150 °C).

**Schritt 3:** Kleine Kreise (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Von der Hälfte der Kreise in der Mitte einen kleinen Ring oder Form ausstechen (ca. 1,5 - 2 cm). Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen legen und im vorgeheizten Backofen 8–10 Minuten hellgelb backen.

**Schritt 4:** Bleche herausnehmen und Plätzchen abkühlen lassen. Die Kreise mit Granatapfel Prosecco Fruchtaufstrich bestreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Ringe mit Puderzucker bestäuben, vorsichtig auf die mit Fruchtaufstrich bestrichenen Kreise setzen und leicht andrücken.

## Zutaten:

120 g kalte Butter  
 200 g Mehl (+ etwas für die Arbeitsfläche)  
 50 g gemahlene Mandeln  
 Prise Salz  
 125 g Puderzucker (plus 2 EL zum Bestäuben)  
 1 Ei (Größe M)  
 200 g *delica* Granatapfel Prosecco Fruchtaufstrich



## GRANATAPFEL PROSECCO FRUCHTAUFSTRICH

Mit prickelndem Prosecco & edlem Granatapfel verfeinert

215 g | 660402

# ADVENTSKALENDER SO EINFACH GEHT'S

Mit unseren 24 kulinarischen Geschenken ist der Adventskalender ganz schnell gebastelt: Einfach jeden Tag eins in die Socke stecken!







## 24 TOLLE GESCHENKE FÜR DEN DIY ADVENTSKALENDER

Das Schönste an der Vorweihnachtszeit ist doch der Adventskalender. Nicht nur die Kleinen freuen sich Tag für Tag aufs nächste Türchen oder aufs kleine Geschenk, die das Warten auf Weihnachten versüßen. Wir wollen mit unserem kulinarischen DIY-Adventskalender allen Gourmets die Wartezeit verkürzen und haben dafür 24 leckere Geschenkideen aus dem LAUX DELI gesammelt.

### Von klein bis groß, von süß bis gehaltvoll, von trendy bis originell

Jeden Tag gibt es eine neue leckere Inspiration für die feine Küche und viel Genuss: handgemachte Gewürze, Saucen & Dips, originelle Zutaten von Salz bis Pasta, ganz besondere Senf- und Essig-/Öl-Spezialitäten, Süßes zum Naschen und feine Getränke – mal einzeln, mal im Set.

### Einzeln verpacken ...

Jedes einzelne Geschenk muss nur noch liebevoll verpackt und mit einer Zahl von 1 bis 24 beschriftet werden. Für Nikolaus und die Adventssonntage dürfen die Päckchen etwas größer ausfallen, die kleineren erfreuen an den Wochentagen dazwischen.

### ... oder in die große Socke stecken

Und wer im Adventsstress nicht die Müße für viel Verpackung hat, sucht nach einer besonders großen roten Weihnachtssocke (oder Tuch) und steckt einfach das jeweilige Geschenk am Vorabend hinein. Das geht fix und ist vielleicht der Start für eine besonders nachhaltige Adventszeit.



### DIY GIN BOTANICALS SET

Mit 5 natürlichen Botanicals für den individuellen Gin-Genuss. Mit Rosenblüten, Orangenschalen, Wacholder, Rosa Pfeffer & Lavendel

11532

Merry  
X-Mas

NEU



### CAFÉ DE PARIS DIP

15 g | 16455



### OLIVENÖL CHILI

100 ml | 510240



### HIMBEER APERITIF

100 ml | 1005332



### FEIGEN SENF

130 ml | 1610051



### APFEL-CHILI CHUTNEY

210 g | 3310013



### WHISKY SAUCE

230 ml | 80800041

NEU

Genuss  
verschenken!



### MEERSALZFLOCKEN NATUR

250 g | 0912507



### VON GANZEN HERZEN NUDELN

250 g | 661503

NEU



### HUMMUS TOPPING GEWÜRZ

45 g | 161502



### SOFT AMARETTI HIMBEERE

140 g | 1725028



NEU



### RUM CUNEESI TARTUFIN CUBE

180 g | 2430090

Ho  
Ho  
Ho



Gut gekühlt bei  
6-8°C genießen



## SECCO ROSÉ HALBTROCKEN

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

200 ml | 14603

Secco rose hat eine zarte sortentypische Rosefärbung, ist sinnlich-fruchtig im Geschmack und passt einfach hervorragend zu allen Gelegenheiten.



**SWEET SUNSET SALTED  
CARAMEL SAUCE**

210 g | 8064006



**BIO RISOTTO FUNGHI  
PORCINI**

250 g | 110703



**FLACHMANN WHISKY  
PUR**

200 ml | 510400



**GIN SET**

11550



**WALDTEUFEL LIKÖR**

200 ml | 2015033



**SOFT AMARETTI BUNT**

125 g | 1725024

*Kein Alkohol  
ist auch  
keine Lösung*

*It's  
Gin  
O'Clock*



**ESTRAGON SENF**

130 ml | 161100



**GESCHENKSET  
„FROHE WEIHNACHTEN“**

11603



**COCOA TRUFFLES  
BON PLAISIR**

200 g | 8022511



**MHRZWECKNUDELN  
IM SORTIMENTS KASTEN**

250 g | 510300



**LUMACONI E PESTO  
ALL'ARRABBIATA**

535 g | 1250158



Weitere Geschenkideen unter:  
[www.laux-deli.de](http://www.laux-deli.de)





# MIX IT, BABY! ALLES FÜR DIE BAR

---



## WAS GEHÖRT IN DIE HAUSBAR? DIE WICHTIGSTEN SPIRITS (UND BASICS) FÜR COCKTAILS & CO.

Mit der klugen Auswahl hochwertiger Spirituosen und ein paar zusätzlichen Basics gelingen angesagte Drinks und Klassiker auch ganz einfach zu Hause. Mit dieser Basis-Ausstattung für deine Cocktailbar kann deine nächste Party kommen!

### SPIRITUOSEN FÜR HAUSBAR UND BARWAGEN

**The LAUX Gin, LAUX Premium Gin No.1** Gin gehört heutzutage unbedingt in jede Hausbar. Das klare Destillat aus Getreide, Wacholder und neuerdings spannenden, aromagebenden Botanicals, hat sich in

den letzten Jahren zum hippen Trendgetränk entwickelt. Unser Tipp: *The LAUX Gin* als Basis für Gimlet, Martini, Negroni, Gin Basil Smash, Tom Collins oder Singapore Sling. Oder mit *LAUX Premium Gin No.1* und den *LAUX Botanicals* wie Rosenblütenblätter den persönlichen Gin kreieren und auf Eis genießen.

#### Cognac & Calvados:

Ein Calvados oder fassgelagerter Cognac steht in jeder Bar für den Pur-Genuss nach einem guten Essen oder für den Plausch am Kamin. Der *LAUX Cognac VSOP* begeistert als Destillat aus weißen Trauben, der mindestens 4 Jahre in Eichenholzfässern lagert und so feine Vanille- sowie edle Eichennoten entwickelt. *LAUX Calvados du Pays d'Auge* aus der Normandie umschmeichelt den Gaumen mit sanft fruchtigem Apfel und einem Hauch blumiger Noten und Vanille.



**THE  
LAUX GIN**

Exklusive Rezeptur mit  
3 Pfeffersorten  
500 ml | 5005993



**COGNAC  
VSOP**

Vollmundig mit Vanille-  
und Eichennoten  
500 ml | 5005082



**CALVADOS DU PAYS  
D'AUGE XO**

Fruchtiger Apfel, blumi-  
ge Noten und Vanille  
500 ml | 5005035



**VERSOL  
BIANCO**

Aromatischer Wermut-  
geschmack und fruchtig-  
herbe Orange

750 ml | 14533



**VERSOL  
ROSSO**

Verfeinert mit feinen  
Gewürzen wie Zimt  
und Kardamom

750 ml | 14534



**BÄRENTREIBER  
KRÄUTERHALBBITTER**

Traditionelle Rezeptur  
aus 44 Kräutern - Wür-  
zig, intensiv, stark

500 ml | 5005096

**Wermut & Bitter:**

Wermut wird bis heute gerne als verdauungsförderndes Elixir nach dem Essen angeboten. Doch der mit Kräutern, Gewürzen und Alkohol eingelegte Wein kann viel mehr: Das enthaltene Wermutkraut gibt ihm einen typischen bitteren Geschmack. Ob rot oder

weiß, *LAUX VEROL Rosso* und *LAUX VEROL Bianco* sind wahnsinnig leckere Basics für viele Cocktails, wie den Manhattan oder Americano. Genauso kräuterig, aber noch mit etwas mehr bitterem Geschmack, lässt sich auch *Bärenreiber Kräuterhalb-Bitter* pur als Digestif auf Eis genießen.



### GRAPPA INVECCHIATA DI AMARONE BARRIQUE

Grappa der  
allerhöchsten Qualität  
350 ml | 3515725

#### **Grappa:**

Der Tresterbrand aus erlesenen Weintrauben ist nicht nur in Italien beliebt als Digestif und wird traditionellerweise vor allem pur getrunken. Doch auch in den Bars der Welt regt er die Kreativität der Profis an zu immer neuen Cocktail-Kreationen.





Waldteufel  
Kräuternelixier  
DLC

# WALDTEUFEL KRÄUTERELIXIER

Teuflich gute Spezialität aus über 40 Kräutern nach altüberlieferter Rezeptur, in der Eifel hergestellt.

Feinherbe Noten von Zimt, Orangenschale und Süß-Holzwurzel.

51 % Vol. | 200 ml | 2015033

---

## KRÄUTER TREFFEN ORANGE

3 cl Waldteufel Likör mit 200 ml kaltem Orangensaft mischen. Nach Belieben Crushed Eis dazugeben.

---



*Im Longdrink  
einfach lecker*



### Likör:

Ein Likörchen gefällig? Es gibt doch nichts Feineres als ein süßer, mit Kräutern, Frucht oder anderen natürlichen Aromenölen und -essenzen veredelter Likör. Passend zur Jahreszeit und Laune bietet unsere kleine Auswahl viel Genuss. Unser Tipp: Um die Aromen voll zur Geltung zu bringen, wird Likör am besten zimmerwarm genossen.

### Obstbrand, Obstler:

Für Obstbrand oder Obstler werden die gemaischten und vergorenen Weine von Apfel, Birnen, Kirschen oder Pflaumen durch Destillation „gebrannt“. Auch bei Obstbränden hat sich in den vergangenen Jahren Qualität durchgesetzt, die mit vielschichtigen Aromenspielen begeistern. Wie unser *LAUX Williams Christ Birnenbrand* oder aus der *ALTER LAUX-Serie der Edle Willi* – beide nach höchsten Qualitätsstandards gebrannt und echter Genuss – pur, wie auch im Cocktail *Alter Willi Sour* oder *Kentucky Pear*.

### Secco & Rosé:

Auf jeden Fall gehören in jede Cocktailbar ein guter Secco und Rosé-Wein. Rechtzeitig gekühlt bringt Prosecco ein Prickeln vor allem in fruchtige Cocktails, auch Rosé lässt sich wunderbar sommerlich mixen. Beste Basis für den Klassiker *Bellini* oder fruchtige *Watermelon Slush* und *Rosé Peach*.

### Sirup:

Viele Cocktails werden mit aromatischen Sirupen gesüßt und geschmacklich verfeinert. Mit dem *LAUX Mojito Sirup* gelingt der gleichnamige Cocktail ganz einfach, – auch in der alkoholfreien Version. Und der Rittergut *Valenbrook Limetten-Basilikum Sirup* verleiht dem legendären *Gin Basil Smash* eine aromatische Süße.

## PLUS: SHAKEN UND MIXEN WIE EIN PROFI

Für das richtige Cocktailbar-Feeling gehören außerdem ein dreiteiliger *Cobbler Shaker* aus Edelstahl mit Becher, einem integrierten Sieb und dem Deckel inklusive Verschlussklappe. Außerdem wichtig fürs Mixen: Ein *Barmaß* oder *Jigger* zum Abmessen der Spirits und *Sirupe*, ein *Löffel* mit langem Stiel und ein *Muddler*. Dieser meist aus Holz gefertigte *Stößel* dient dazu, *Botanicals* und *Früchte* zu zerdrücken und so *ätherische Öle* und *Zellsaft* freizusetzen.

### Und was fehlt noch?

Schlichte *Longdrink* oder *High-Ball*-Gläser und *Tumbler* für Cocktails und spezielle *Likör-* oder *Nosing-Gläser*, die das Aroma von *purem Cognac* oder *feinem Likör* besonders gut zur Geltung bringen. Und ganz wichtig: *Genug Eis!* Und zwar am besten als *Eiswürfel* und *Crushed Eis*.





**WALNUSS  
LIKÖR**

350 ml | 3505123



**SCHOKO-MINZ  
LIKÖR**

350 ml | 3505487



**EIFELER WINTER-  
PFLÜMLI LIKÖR**

350 ml | 3505147



**VANILLEKIPFERL  
SAHNELIKÖR**

350 ml | 3505302



**GRANATAPFEL LIKÖR**

350 ml | 3505290



**3ER LIKÖR SET**

11530



**WALDTEUFEL LIKÖR**

200 ml | 2015033



**POPKORN LIKÖR**

250 g | 3505485



**WILLIAMS CHRIST  
BIRNENBRAND**

350 ml | 3505010



**HASELNUSS  
SPIRITUOSE**

350 ml | 3505021



**ALTER LAUX  
EDLER WILLI**

500 ml | 5015023



**ALTER LAUX  
MILDE MARILLE**

500 ml | 5015172



**SECCO BLANC  
TROCKEN**

200 ml | 14601



**ROSADO  
NAVARRA DO**

750 ml | 14622



**MOJITO  
SIRUP**

200 ml | 8064010



**LIMETTEN-BASILIKUM  
SIRUP**

200 ml | 3310043

# MITMACHEN UND LECKERE PREISE GEWINNEN!

Gewinnspiel



Wir haben uns für dich ein kleines Rätsel rund um DELI STORIES ausgedacht! Natürlich geht es um unser Lieblingsthema: Gutes Essen!

**Und so geht's:** Fülle alle Antworten bei der entsprechenden Zahl ein. Die grün unterlegten Felder ergeben das Lösungswort. Bitte das Lösungswort online bis zum 15.12.2021 auf <https://laux-deli.de/raetsel/14> eingeben. Und dann heißt es: Daumen drücken!

- 1. **Preis:** Großes Rittergut Valenbrook Set im Wert von ca. 40 €
- 2. **Preis:** ALTER LAUX Edler Willi im Wert von 24,45 €
- 3. **Preis:** Großes Dippen & Würzen Set im Wert von ca. 17 €

- 
1. Andere Bezeichnung für die Olive
  2. Schmeckt zu Gin besonders gut
  3. Dip aus Eigelb & Öl (Kurzwort)
  4. Essig auf Italienisch
  5. Würzsauce aus Früchten & Essig
  6. Nationalgetränk von Frankreich & Italien
  7. Süße Spirituose mit Milchcreme
  8. Dünne Brotstange aus Italien
  9. Besonders edler Pilz
  10. Essen auf den Tisch bringen
  11. Vorspeise aus Italien
  12. Mit Schokolade überzogene Süßigkeit
  13. Fruchtige Art von Schnaps
  14. Aufgussgetränk von getrocknetem Obst
  15. Zum Sieden bringen

**Lösungswort:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

**Einsendeschluss: 15. Dezember 2021**



### TEILNAHMEBEDINGUNGEN:

Das Gewinnspiel läuft bis zum 15.12.2021. Teilnahme ab 18 Jahren, Wohnsitz in Deutschland oder Österreich, Gewinner\*in wird aus allen richtigen Lösungswörtern per Los ermittelt und per E-Mail benachrichtigt, ein Rechtsanspruch ist ausgeschlossen. Alle weiteren Teilnahmebedingungen auf <https://laux-deli.de/tb-raetsel>.





HANDGEMACHTES AUS EIGENER PRODUKTION  
FEINKOST LEIDENSCHAFT SEIT 1990  
MADE IN GERMANY  
FAMILY BUSINESS



AUSGABE 01 | HERBST / WINTER 2021



*Handgemacht aus eigener Produktion*



laux-deli | [www.laux-deli.de](http://www.laux-deli.de)