

25 JAHRE

FRISCH GEKOCHT

Dezember 2025 / €1,-

BILLA

**GRATIS
MAGAZIN**

für jö Bonus Club
Mitglieder

Für Ihren
Einkauf:
BONS
zum Sparen
ab Seite 173

BILLA
Genusswelt
Kalbsrollbraten
auf Seite 31

Das wird ein Fest!

61 genussvolle Rezepte
für die zauberhafteste Zeit des Jahres



Inhalt *Dezember 2025*

FAMILIE

23 Kids-Ecke

Ein Rezept aus dem neuen
FRISCH GEKOCHT kids-Magazin!

24 Genussvolle Bescherung

COVERREZEPT

Köstlichkeiten für die Festtage mit den
Delikatessen aus der BILLA Genusswelt.

38 Eins für alle

Pizza Margherita für 3 Ernährungsarten:
klassisch, glutenfrei und pflanzlich.

40 Meal Prep

Chili con Carne auf Vorrat: 1 Grundrezept,
4 köstliche Mahlzeiten.

49 Bratenzeit

Rezeptideen mit bestem österreichischen
Frischfleisch von Hofstädter.

60 Good Food

Foodbloggerin Lea Green über ihre
pflanzliche Küche, 1 Rezept inklusive.

62 Ein Kauf, fünf Gerichte

Preiswert kochen mit Clever-Produkten.

69 Hits von gestern für heute

Lava-Cake und Co: die Rezeptklassiker
der Nullerjahre mit modernem Twist.

83 Fertig in 30 Minuten

Blitzschnelle Familienküche.

REGIONAL & NACHHALTIG

94 Regionale Partner:innen

Lieferant:innen unserer heimischen
Spezialitäten im Porträt.

100 Fairer leben

BILLA Netzwerke und Initiativen für mehr
Diversität, Gerechtigkeit und Inklusion.

102 Silvester. Ganz entspannt

Stressfrei ins neue Jahr mit un-
komplizierten Gerichten und besten
Zutaten von Ja! Natürlich und BILLA Bio.

117 Lebenszyklus

Avocado in allen Reifegraden verwerten.

GENUSS

124 Schoko-Zauber

Traumhafte Kuchen und Torten.

136 BILLA Mitarbeiter:innen laden ein

BILLA PLUS Konditorin Leonie Ratten-
böck stellt ihren Arbeitsalltag vor.

138 Geschmackssache

Wissenswertes über Gewürzmischun-
gen und 2 Rezepte.

145 Ein Hauch von Weihnachten

Gerichte mit Weihnachtsgewürzen.

159 Weihnachten in Schweden

3 Rezepte aus einem neuen Kochbuch.

FRISCH GEKOCHT

5 Editorial

Vorgeschmack auf die Ausgabe.

8 25 Jahre FRISCH GEKOCHT

So war unser Geburtsjahrzehnt.

PLUS Gewinnspiel.

11 Fanzone

Leser:innen-Rezepte und Kochtipps.

PLUS Gewinnspiel.

16 Lust auf Dezember

Tipps aus unserer Ideenküche.

168 Küchenhelfer im Porträt

Gewürzmühlen: Tipps und 1 Rezept.

170 Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen.

PLUS Gewinnspiel.

171 Eine (genuss-)volle Tasche

Mitmachen und eine Einkaufstasche
voll mit BILLA Produkten gewinnen!

PLUS Gewinnspiel.

177 Rezeptregister

Alle **FRISCH GEKOCHT**-Rezepte im
Dezember.

178 FRISCH GEKOCHT im Jänner & Februar

Veganuary international, Partysnacks,
Räucherfisch-Heringsschmaus u. v. m.

Einkaufen bei

BILLA
BILLA PLUS

- 12 Alles neu im Dezem-
ber – bei BILLA und
BILLA PLUS!
- 15 Trends bei BILLA
- 21 BILLA Genusswelt
Conchiglioni
- 36 BILLA Genusswelt
Spezialitäten
- 47 4 neue BILLA immer
gut Produkte im Check
- 91 Da komm' ich her!
Kiwano
- 96 Österreichischer Sekt
- 99 BILLA Bio Matcha
- 114 Silvester mit Ja! Natür-
lich und BILLA Bio
- 118 Ja! Natürlich Bio-
Zucchini
- 123 Getränk des Monats
- 143 Plattenservice –
Genuss auf Vorbestel-
lung
- 173 4 Einkaufs-Bons zum
Sparen



**COVER-
REZEPT**
auf S. 31

Coverfoto:
Kalbsrollbraten mit Gremolata-
fülle und Trüffelrisotto
Foto: **Lukas Gächter/Marian
Inhouse-Agentur**



145
So duftet
Weihnachten!



69
Lieblinge von
früher, neu
verfeinert



102
Jetzt wird gefeiert!



124
Schokoträume zum
Dahinschmelzen



24
Einfach festlich
auftragen



Winterzeit ist Genusszeit!

Mit unerschöpflichem Einsatz und einer klaren Vision haben Marietta und Robert Keringer ihr Weingut im idyllischen Mönchhof zu einem wahren Aushängeschild des österreichischen Weinbaus gemacht – ein Ort, an dem Tradition auf Innovation trifft und wo Weine mit höchstem Anspruch entstehen.

Das Winzerpaar lebt Weinbau mit ganzer Leidenschaft – und das mit großem Erfolg:

- **12 x Burgenländischer Landessieger**
- **13 x „Bester Produzent Österreichs“**
- **AWC Trophysieger 2025**
- **SALON Weingut 2025**
- **ÖGZ Preis-Leistungssieger 2025**
- **Best of Show Austria Red – Platz 1**
- **Zahlreiche Goldmedaillen & Top-Platzierungen bei nationalen & internationalen Wettbewerben**

Diese tollen Auszeichnungen sprechen für sich: Keringer-Weine machen die Winterzeit einfach unvergesslich. Besonders stolz sind sie in diesem Jahr auf den Landessieg bei der Burgenländischen Weinprämierung mit 100 DAYS Cabernet.

Auch der diesjährige Trophysieg bei der AWC Vienna mit 100 DAYS Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve ist ein weiterer Beweis für die kompromisslose Qualität, die Winzer Robert in jeder Flasche verwirklicht.

Diese und viele weitere preisgekrönte Tropfen aus dem Erfolgsweingut stehen für unvergleichliche Genussmomente. Sie sind ein Muss für besonders festliche Momente im Kreise Ihrer Liebsten.

Feiern Sie mit uns eine genussvolle Winterzeit, genießen Sie Keringer!

Termine & Infos unter: www.keringer.at

Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.



Erhältlich bei:
BILLA BILLA PLUS
Jetzt probieren!



ZAUBERHAFT AUSWAHL



BILLA
GENUSSWELT



BILLA
BILLA PLUS



Willkommen, liebe Leser:innen!
**ES WIRD FESTLICH-
 KÖSTLICH!**

**DAS
 KOCHTE ICH
 NACH**



**Ofengemüse mit Feta
 und Honig von S. 107**

Dieses Veggie-Gericht ist nicht nur für Silvester ein Hit.



**Faschierter Braten mit
 Dörrpflaumen von S. 59**

Für Feiertage mit vielen Gästen ist ein Braten perfekt!



Gewürzbrot von S. 147

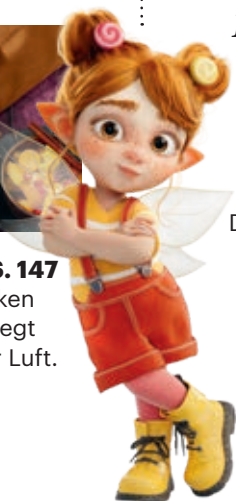
Bereits beim Backen dieses Kuchens liegt Weihnachten in der Luft.

Ob Advent, Weihnachten oder Silvester – gemeinsam feiert es sich einfach am schönsten! Wir zeigen Ihnen, wie Sie der stimmungsvollsten Zeit des Jahres mit der BILLA Genusswelt alle Ehre machen, und bringen Ihre Küche mit weihnachtlichen Gewürzen zum Duften. Unsere Weihnachtselfe BILLA-Elfie sorgt dafür, dass zwischen all den Vorbereitungen der Festtagszauber nicht zu kurz kommt. Freuen Sie sich auf saftige Braten mit Hofstädter Fleisch, entdecken Sie beliebte Weihnachtsgerichte aus Schweden und feiern Sie mit unseren Silvesterrezepten voller Bio-Zutaten entspannt ins neue Jahr!

Ich wünsche Ihnen ein genussvolles Fest!

Daniela Schwarz-Knecht

Daniela Schwarz-Knecht, Leitung Marketing



Zwischen Hausmannskost, Wellness und Fernweh

Die Küche der 2000er

Seit 25 Jahren begleitet unser Magazin die Ess- und Kochgewohnheiten der Österreicher:innen und gestaltet sie zugleich mit. Machen Sie mit uns einen Ausflug ins Geburtsjahrzehnt von **FRISCH GEKOCHT**!

Hausmannskost und internationale Küche, figurbewusste Wellnessrezepte und Kochen mit Wein, schnelle Mikrowellenkost und ein neues Umweltbewusstsein – die Kulinarik der Nullerjahre war von Gegensätzen und Wandel geprägt. Als das BILLA Genussmagazin im Jahr 2000 erstmals unter dem Namen der ORF-Kochshow „Frisch gekocht ist halb gewonnen“ erschien, stand vor allem deftige Hausmannskost am Speiseplan. Die Erstausgabe mit Rezepten für winterliche Ragouts und Eintöpfe war bereits nach wenigen Tagen vergriffen.

Mit dem Kochlöffel um die Welt
Mit der wachsenden Vielfalt an italienischen Spezialitäten bei BILLA fanden vermehrt mediter-

rane Rezepte wie Tortellini mit Artischockenfülle oder Gefüllte Kalmare mit Spinatcreme den Weg ins Magazin. In den Folgejahren brachte **FRISCH GEKOCHT** die Küchen der Welt zu seinen Leser:innen nachhause. „En vogue ist der ‚World Brunch‘ – eine Frühstücksfusion aus amerikanischen, asiatischen und regionalen Snacks und Getränken“, ist in einer Rezeptstrecke aus 2004 rund um Tex-Mex-Scramble, Bagels und Früchtecurry im Glas zu lesen. Das Wort Brunch bedurfte damals noch einer Erklärung.

Wellness und Bio am Teller
In den frühen 2000ern war Wellness das Schlagwort schlechthin. **FRISCH GEKOCHT** präsentierte vegetarische Wohlfühlgerichte

mit Saisongemüse, und unsere Ernährungsexpertin Margit Fensl vermittelte schon damals die Prinzipien der Fünf-Elemente-Ernährung. Hieß es in einer im Magazin zitierten Ernährungsstudie aus 2003 noch, in österreichischen Haushalten werde „eher selten leicht, fleisch- oder kalorienarm gekocht“, waren fünf Jahre später dampfgegarnte Putenrouladen, Salate und Getreidepfannen nach der Walleczek-Methode oder der Brigitte-Diät in aller Munde. Mit der Ernährung rückte auch die Herstellung und Qualität unserer Lebensmittel zunehmend ins Bewusstsein. „Bio boomt“, hieß es 2007 auf einer Ausgabe, in der vielfältige Bio-Rezepte Lust auf das immer breitere Sortiment an biologischen Produkten machten.

MITMACHEN UND GEWINNEN

Gewinnen Sie einen von 25 Gutscheinen à € 100 von BILLA Reisen

Im Laufe des Jahres verlosen wir in jeder Ausgabe an dieser Stelle zahlreiche tolle Preise!

So sind Sie dabei: Senden Sie uns eine E-Mail oder Postkarte und nennen Sie uns ein typisches Gericht aus den 2000er-Jahren, das endlich ein Comeback verdienen würde. Inspiration finden Sie ab Seite 69! Unter allen Einsendungen verlosen wir Gutscheine von BILLA Reisen im Wert von je € 100.

Betreff: „25. Geburtstag“, **Einsendeschluss:** 21. 12. 2025, **Gewinnwert:** € 100
Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 172!



In den ersten 10 Jahren hat
die **FRISCH GEKOCHT**-
Redaktion:

2.500

vielfältige Rezepte entwickelt

85

abwechslungsreiche
Magazinausgaben produziert

6.500

Seiten mit kulinarischen
Inhalten gefüllt



FUNDSTÜCKE AUS DEN NULLERJAHREN

Juli & August 2001: Fitness-Papst Willi Dungl stellt im Promi-Talk seinen Nuller-Suppentopf vor: „Je mehr man davon isst, umso mehr nimmt man ab.“

Jänner & Februar 2005: „Das schnelle Menü – in nur einer Stunde in der Mikrowelle zubereitet“: Kräuterschaumsuppe, Huhn mit Perlweizen und Cappuccino-Kuchen.

April 2008: „Männer mag man eben!“, Rezepte zum Einkochen von Männertypen wie Weltenbummler, Workaholic, Luxusmann, Sportler und Softi.

März 2009: „Jetzt kochen die Stars“: Gwen Stefani, Sugababes und Wyclef Jean servierten Pasta, Curry und Paella.

Köstliche Profi- und Promi-Tipps

Neben gelingsicheren Rezepten versammelt **FRISCH GEKOCHT** seit jeher wertvolle Profitipps. In den ersten Ausgaben brachte Fernsehkoch Alois Mattersberger den Leser:innen die richtige Schnitttechnik für Zwiebeln und das Stopfen eines Hendls bei, später informierte Haubenkoch Toni Mörwald in praktischen Warenkunden. Beliebt waren auch die Herdgeschichten mit Prominenten. Als Erste kochte Barbara Stöckl Gemüsereis mit gebratenem Tofu. In den Folgejahren stellten unter anderen Willi Dungl seinen entwässernden

Nuller-Suppentopf und DJ Ötzi sein Rezept für Tiroler Hoasna mit Sauerkraut vor.

Schnelle Küche für kleines Geld

So wie die Kochstile wandelten sich auch die Essgewohnheiten. Die Hauptmahlzeit verlagerte sich auf das Abendessen, die klassische Speisenfolge verlor im Alltag an Bedeutung. Präsentierten frühe Ausgaben noch „das schnelle Menü“ – drei Gänge in einer Stunde –, blieben Menüs später festlichen Anlässen vorbehalten. Weil kochen auch ein Kostenfaktor ist, gab es damals schon Rezeptideen für wenig Geld – von leistbaren

Luxusgerichten um 5 Euro (2005) bis zu Low-Budget-Palatschinken und Burritos für unter 1 Euro pro Portion (2010).

Rezepte am Puls der Zeit

Von der Erstausgabe bis zur Zehn-Jahre-Jubiläumsausgabe hatte sich der Heftumfang vervierfacht. Bewusste Ernährung, internationale Geschmäcke, Bio-Genuss – vieles aus den 2000ern wirkt bis heute nach, anderes erscheint geradezu kurios. Was die nächsten zehn Jahre **FRISCH GEKOCHT** bringen werden? Auf jeden Fall zeitgemäße Antworten auf die Frage „Was koche ich heute?“.

MEHR VOM WINTER



billareisen.at 01 580 99 580

MEHR VON DER WELT

KÄRNTEN Aldiana Club Schlanitzen Alm



1 Nacht/VP+

ab € **200.-**

Ihre Leistungen

- inkl. Ski- und Snowboardpass für das Skigebiet Nassfeld
- inkl. Ski- (ab 4 J.) und Snowboardkurs (ab 10 J.) in Gruppen

Termine/Preise 2025/26 p.P. in €

KLU00000

Anreise: täglich	DS1	FB1
13.12.–19.12.2025	200.–	215.–
10.1.–30.1., 14.3.–20.3., 30.3.–10.4.2026	255.–	270.–
28.2.–13.3., 21.3.–29.3.2026	265.–	280.–
3.1.–9.1., 31.1.–13.2., 21.2.–27.2.2026	275.–	290.–
20.12.–25.12.2025, 14.2.–20.2.2026	310.–	325.–

Powered by TRANSAIR. Ortstaxe vor Ort zu bezahlen. DS1: Doppelzimmer Superior, FB1: Familienzimmer mit Mansarde (auf Anfrage). Zuschläge pro Person/Nacht: EB1 Einzelzimmer bzw. Single mit Kind ab € 84.–, DS2 Doppelzimmer zur Alleinnutzung ab € 60.–, Mindestaufenthalt: 2 bzw. 7 Nächte. Details und Ermäßigungen unter www.billareisen.at/KLU00000

STEIERMARK Aldiana Club Salzkammergut



1 Nacht/HP+

ab € **105.-**

Ihre Leistungen

- inkl. ausgewählte Getränke (Hauswein, Bier, Softdrinks)
- inkl. Thermen-Eintritt in die direkt angeschlossene 8.000m² große GrimmingTherme
- Leistungen des Loipenpasses

Termine/Preise 2025/26 p.P. in €

GRZ96032

Anreise: täglich	DB1	FB1	DB2
8.12.–19.12.2025	105.–	107.–	111.–
10.1.–30.1., 21.2.–26.2., 3.3.–27.3.2026	125.–	127.–	131.–
6.1.–9.1., 28.3.–11.4.2026	140.–	142.–	146.–
31.1.–20.2.2026	170.–	172.–	176.–

Powered by TRANSAIR. Ortstaxe vor Ort zu bezahlen. DB1: Doppelzimmer, Doppel zur Alleinnutzung bzw. Single mit Kind; FB1: Familienzimmer; DB2: Doppelzimmer mit Grimmblick. Zuschläge pro Person/Nacht: bei Anreise Do., Fr. und Sa. € 10.–; DB1 Single mit Kind bzw. Doppelzimmer zur Alleinnutzung ab € 30.–; Mindestaufenthalt: 1 Nacht. Details und Ermäßigungen unter www.billareisen.at/GRZ96032

Buchbar von 20.11. bis 23.12.2025

jö schau, bei jeder Buchung Ös sammeln. Für Ihre Buchung bei BILLA Reisen bekommen Sie als jö Mitglied, nach Abreise, 500 wertvolle Ös gutgeschrieben. Lösen Sie Ihre gesammelten Ös jederzeit gegen ganz persönliche und exklusive Vorteile ein. Weitere Details und Informationen zum jö Bonus Club finden Sie unter jo-club.at (nur bei Angabe Ihrer jö Mitglieds-Nr.).

Es gelten die Geschäftsbedingungen der DERTOUR Austria GmbH. Als Anzahlung werden 20% des Arrangementpreises plus Prämie einer allfälligen Reiseversicherung innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Bestätigung fällig. Restzahlung nicht früher als 20 Tage vor Reiseantritt. Der Vertrag kommt zwischen dem Reisenden und dem Reiseveranstalter zustande, wenn Übereinstimmung über die wesentlichen Vertragsbestandteile (Preis, Leistung, Termin) besteht. Druckfehler, Änderungen und Verfügbarkeit vorbehalten. Veranstalter: DERTOUR Austria GmbH, IZ-NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wr. Neudorf, Postanschrift: EURO PLAZA 1A, 3. OG., Am Europlatz 1, A-1120 Wien. Tel.: 01/580 99 580. Gerichtsstand: Wien, Landesgericht Wiener Neustadt FN 171549 d. GISA-Nummer 13590093. UIDNr.: ATU45171709. Alle Kundengelder sind gemäß Pauschalreiseverordnung mittels Bankgarantie Nr. GA3119-04143 bei der Raiffeisen Bank International abgesichert. Sämtliche Ansprüche sind bei sonstigem Anspruchsverlust nachweislich innerhalb von 8 Wochen ab Schadenseintritt beim Abwickler, Europäische Reiseversicherung AG, A-1220 Wien, Kratochwilstraße 4, Tel.: 01/317 25 00, E-Mail: prv@europaeische.at, anzumelden.

FANZONE

Wir freuen uns, von Ihnen zu lesen!

KÜCHENHACK VON CARINA H.

Steirische Bröselpanade mit Kürbiskernen: Statt normales Paniermehl zu verwenden, mache ich für Schnitzel oder Gemüse eine Mischung aus Semmelbröseln, gehackten Kürbiskernen und etwas geriebenem Hartkäse (z. B. Bergkäse). Die Panade wird besonders knusprig und bekommt eine leicht nussige Note.



EINSENDUNG VON HELGA K.

Ministriezerl-Rezept

Meine beliebten Ministriezerl hab ich zum Herbstbeginn heuer das 1. Mal gemacht! Ich verrate den **FRISCH GEKOCHT**-Leser:innen gerne mein Rezept.



EINSENDUNG VON MARTINA K.

Gutes Brot kann auch einfach sein!

Ich bin total begeistert von Ihrer Zeitschrift und ein großer Fan von Brot, vor allem von selbst gemachtem, wie diesem Dinkel-vollkorn-Weizen-Brot aus der **FRISCH GEKOCHT**-September-Ausgabe. Brot ist wertvoll und es schmeckt mir. Am besten als Butterbrot mit Schnittlauch oder auch nur als Tomatenbrot.

Die Rezepte zu den Einsendungen unserer Community finden Sie unter: **billa.at/ministriezerl** und **billa.at/dinkelvollkorn-weizen-brot**



GEWINNEN SIE BILLA GUTSCHEINE

Die Einsender:innen der veröffentlichten Rezeptbilder und Tipps erhalten einen BILLA Gutschein im Wert von € 50,-

So sind Sie dabei: Teilen Sie mit uns Ihre Kocherlebnisse! Kochen Sie ein Lieblingsrezept, aus **FRISCH GEKOCHT** oder Ihrem persönlichen Fundus, und fotografieren Sie es. Mailen Sie uns das Foto (hochauflösend und scharf, mit dem Gericht vollständig abgebildet) mit dem Rezept und ein paar erklärenden Worten. Bitte geben Sie Rezepttitel, gegebenenfalls Erscheinungsmonat und -jahr der Ausgabe an. Oder schicken Sie uns Ihren liebsten Küchentipp! Betreff: „Fanzone“. Einsendeschluss: 21.12.2025. Bei Auslosung wird Ihre Einsendung im Heft sowie auf **billa.at** veröffentlicht. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 172!

FRISCH GEKOCHT

Leser:innenpost



Besuchen Sie uns online!

Und holen Sie sich
viele weitere
Rezeptideen auf
billa.at/rezepte

Sie haben Fragen und Anregungen

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns! Der BILLA Kundenservice steht Ihnen gerne zur Verfügung!

Hotline: 0800/828 700

E-Mail: kundenservice@billa.at

Website: billa.at

facebook.com/billa

youtube.com/billa

x.com/billa_at

instagram.com/billa_at

pinterest.com/frischgekoacht



BILLA

Jetzt frisch im Regal.

Aktuelle Produktneuheiten in Ihrem BILLA Markt.

①



Hergestellt
in „Fair zum
Tier!“-Qualität.

②



③



REGIO
NAL

Perfekt für eine unkom-
plizierte Genuss-Auszeit
zwischen durch.

④



⑤



⑥

1 Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ Cevapcici Sie überzeugen mit traditioneller Rezeptur und handwerklicher Sorgfalt. Saftig und voller Geschmack sind sie ein Genuss für alle Grillfans. **
Preis: **350 g, € 5,49**

2 Arizona Original Green Tea with Honey Hier trifft der Geschmack von grünem Tee auf die feine, süßliche Note von Honig. Tipp für kalte Tage: Erwärmen und als Heißgetränk genießen!
Preis: **500 ml, € 1,49**

3 Carissa Klare Gemüsesuppe Sorgt für herzhaften Genuss, ob als schnelle Vorspeise oder Basis für Suppengerichte. Mit ausgewählten Zutaten kommt sie ohne Mononatriumglutamat aus.
Preis: **500 g, € 8,99**

4 Simply Good Butter Chicken indischer Art* Indischer Genuss leicht gemacht: Zartes Hendl in cremiger Sauce, begleitet von Brokkoli, Paprika und Zwiebeln, trifft auf duftenden Reis. **
Preis: **370 g, € 6,99**

5 BILLA immer gut Schirmchen Vollmilchschokolade In festlichem Gold und leuchtendem Rot sind sie süße Hingucker und ideal zum Verschenken, Dekorieren oder um sie selbst zu genießen! **
Preis: **120 g, € 4,79**

6 Clever Back Mozzarella Sticks Außen herrlich knusprig, innen schmelzender Mozzarella. Dazu ein fruchtig-würziger Tomaten-Paprika-Dip für das gewisse Extra. Schnell und einfach zuzubereiten.
Preis: **300 g, € 2,79**

ALLES NEU

Bei BILLA und BILLA PLUS gibt es neue Köstlichkeiten! Kommen Sie vorbei und genießen Sie den Dezember!

BILLA
ONLINE
SHOP

BILLA PLUS

Neues für Feinschmecker:innen.
Genussvolle Produkte, frisch eingetroffen bei BILLA PLUS.



Im Backrohr, Airfryer
oder der Fritteuse
zubereiten.



Das Traditions-
produkt der
Marke.



1 Vegavita Bio-Geschnetzeltes Teriyaki*

Aus Bio-Sonnenblumenmehl und Bio-Ackerbohnenprotein hergestellt vereint es beste pflanzliche Zutaten mit einem besonderen Geschmacks-erlebnis. **

Preis: **160 g, € 3,19**

2 Kinley Purple

Bringt Abwechslung ins Tonic-Regal: Die neue Sorte begeistert mit fruchtig-exotischem Geschmack und eignet sich perfekt zum Mixen kreativer Drinks mit Charakter und Farbe.

Preis: **1l, € 1,99**

3 Omis Schman-kerl von BILLA Mini-Selchfleischknödel

Klein, aber voller Geschmack: Omis Mini-Selchfleischknödel vereinen flaumigen Erdäpfelteig mit würzigem Selchfleisch aus Österreich. **

Preis: **320 g, € 3,39**

4 McCain Spicy Fries Mild Chili Style*

Mit ihrem knusprigen „Deep Crinkle“-Wellenschnitt und einer angenehm mild-scharfen Chili-Würzmischung sorgen diese Pommes für den Geschmackskick!

Preis: **500 g, € 3,99**

5 Käseerei Cham-pignon Camembert Das Original

Seine Cremigkeit und seinen zarten Schmelz verdankt er seiner Extra-portion Rahm.

Preis: **125 g, € 2,49**

7 Mühlstätter Osttiroler Alpenbeef*

Aus den Gustostücken vom Rind, über Buchenholz geräuchert und naturgereift. **

Preis: **70 g, € 5,99**

6 Harvest Moon Chocolate & Salted Caramel*

Gesalzenes Karamell und Schokolade verbinden sich zu einem pflanzlichen Bio-Dessert.

Preis: **160 g, € 2,59**

8 Clever Schweins Cor-don bleu

Aus 100% österreichischem Schweinefleisch, fertig zum Herausbacken und Genießen. **

Preis: **460 g, € 4,79**

DAS WASSER ZUM FEST.



nachhaltig #jungbleiben



TRENDS
BEI BILLA

Immer UP TO DATE

FRISCH GEKOCHT
Frische Trends bei BILLA

Bei BILLA finden Sie stets eine Auswahl an aktuellen Foodtrends. Diese Innovationen gibt es im Dezember neu in den BILLA und BILLA PLUS Märkten!

INNOVATION zum Snacken

GENUSS
HYPE

Trü Frü Eispralinen kombinieren 100%ig echte Früchte mit zarter Schokolade: Erdbeeren, Himbeeren und Ananas werden reif gepflückt, frisch gefroren und in weiße, dunkle oder Milkschokolade getaucht.

**Trü Frü Erdbeeren*, Himbeeren*^o
oder Piña Colada*^o**

Preis: **200 g, € 6,49**

HYPER-CHILLED

Durch dieses
Schnellgefrier-
verfahren bleiben
Geschmack
und Nährwert
erhalten.

INNO-
VATION



**Vegu
Proteinscheiben°**
Preis: **150 g, € 3,49**

Mit 14 % pflanzlichem Eiweiß sind die Proteinscheiben eine köstliche plant-based Alternative zu Cheddar-Käse – voller Geschmack, ohne Palmöl und Gluten. **



INNOVATION für bewusste Naschmomente

GENUSS
HYPE

Dieser schokoladig-cremige Proteinkeks enthält weniger als 1 g Zucker und keine Zusätze. Perfekt für alle, die gerne bewusst naschen. **

**Hans
High Protein Cookie***
Preis: **35 g, € 1,99**

Vereint
intensiven
Schoko-
geschmack
und wenig
Zucker.



IDEENKÜCHE

im Dezember

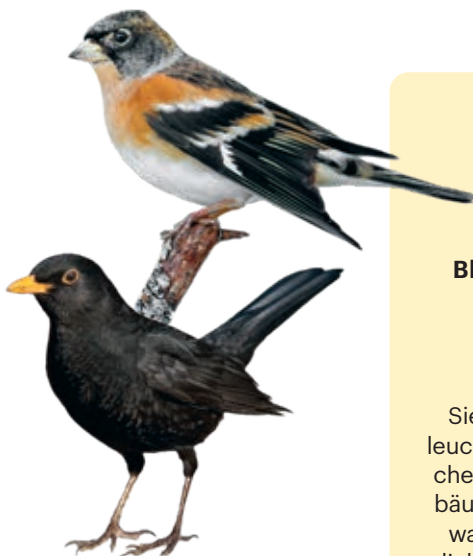
Den letzten Monat des Jahres zelebrieren wir ganz bewusst – festlich prickelnd und in aller Gemütlichkeit.



NATUR

1, 2, 3 ... Wintervögel

Beim größten heimischen Forschungsprojekt mit Bevölkerungsbe teiligung („Citizen Science Project“) heißt es: Wintervögel zählen. Von 9. bis 11. Jänner 2026 ruft die Organisation Birdlife wieder die alljährliche „Stunde der Wintervögel“ aus und lädt alle Tierfreund:innen dazu ein, mitzuzählen und damit einen wichtigen Beitrag zur Vogelforschung zu leisten. Alle Infos: birdlife.at/stunde-der-wintervoegel



GENUSS

Ei, so frei

Vorweihnachtszeit ist Backzeit! Wenn unsere Küche zur Backstube wird, verwenden wir nur beste Eier von glücklichen, freilaufenden Hühnern. Schon seit 1988 ist Tonis Freilandeier federführend in artgemäßer Hühnerhaltung: Tonis Freilandhühner haben mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben und dürfen sich ganz so verhalten, wie es eben ihre Art ist. Alle Infos: tonis-freilandeier.at



FAMILIE

Wir lassen echte Korken knallen

Wenn wir am Jahresende mit einem Glas Sekt anstoßen, achten wir auf den Korken: Denn im Unterschied zu Kunststoff ist Kork ein nachwachsender Rohstoff. Korken speichern jede Menge CO₂ und werden bei der Schälung der Rinde für Kork nicht beschädigt oder gefällt. Korkenwälder sind außerdem als Heimat vieler Tier- und Pflanzenarten ein Hort der Biodiversität. Prosit Neujahr!



GO GREEN MIT
Blühendes Österreich*

Weihnachtsbäume: verblüffende Fakten

Sie sorgen bekanntlich für leuchtende Kinderaugen. Welche Superkräfte Weihnachtsbäume sonst noch so haben, warum alte Engländer ihre liebsten Nachbarn sind und wie sie uns Kohlendioxid vom Leib halten, erfahren Sie hier: bluehendesoesterreich.at

(Suchbegriff:
Weihnachtsbäume)



*Die BILLA gemeinnützige Privatstiftung „Blühendes Österreich“ unterstützt Projekte zur Erhaltung naturnaher Lebensräume und zur Förderung der Artenvielfalt.



DIY
Upcycling

SIE BRAUCHEN:
Stoffreste,
Zackenschere

TIPP:
Das Tuch selbst
kann auch
bereits ein
Geschenk sein:
etwa ein Halstuch
oder Geschirr-
hanger!!



Forushiki: Geschenke verpacken mit Stoff

Mit dieser einfachen Technik wird die Verpackung zum Kunstwerk.

- 1.** Für ein Geschenk in Größe eines mittleren Buchs mit der Zackenschere ein quadratisches Stück von etwa 50 cm Seitenlänge aus dem Stoff schneiden. (Alternativ: mit einer Stoffschere schneiden und den Rand mit der Nähmaschine versäubern.)
- 2.** Das Stoffstück mit der Rückseite nach oben auflegen, das

Geschenk diagonal in die Mitte des Tuchs platzieren.

- 3.** Zwei gegenüberliegende Ecken des Tuchs über das Geschenk schlagen. Danach die beiden anderen Ecken einschlagen und in der Mitte über dem Geschenk doppelt verknoten.

- 4.** Mit einem Namenskärtchen oder Tannenzweig verzieren und verschenken!



NACHHALTIGKEIT
Da sprudelt die Freude!

Aus Leitungswasser wird im Handumdrehen prickelndes Sodawasser – ohne unnötige Transportwege und ohne Pfand. Der SodaStream CRYSTAL 3.0 ist mit seinem eleganten Design und den drei 0,7 l fassenden Glasflaschen eine nachhaltige sowie stilvolle Ergänzung in der Küche und außerdem eine tolle Geschenkidee. Geheimtipp ans Christkind: Von 4. bis 17.12. bei BILLA und BILLA PLUS in Aktion!





BILLA
ONLINE
SHOP

KLINGELINGELING

WEIHNACHTEN STEHT VOR DER TÜR

Mit dem BILLA Online Shop bestellen Sie alles für die Feiertage bequem von zu Hause – von Zutaten für den Festschmaus bis zu süßen Naschereien für Ihre Liebsten. Mit nur wenigen Klicks ist der Einkauf erledigt und wird bis vor Ihre Haustüre geliefert. So bleibt mehr Zeit für schöne Momente und eine Weihnachtszeit voller Genuss.



FAMILIE

*Einfach, schnell
und köstlich:
So schmeckt's der
ganzen Familie!*

EINFACH FESTLICH

Besondere Gerichte,
erlesene Zutaten,
leicht gemacht

BRATEN FÜR ALLE

Der herzhafte
Festtagsklassiker

STARS VON DAMALS

Lieblingsgerichte
der Nullerjahre zeit-
gemäß serviert



FAMILIE
Gemeinsam genießen

Besonders komplex im Geschmack wird es, wenn Sie die Einbrenn mit einem Schuss Weißwein ablöschen oder die fertige Béchamelsauce mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

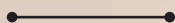


Das mache ich aus

BILLA Genusswelt Conchiglioni

Mit Fleisch, Gemüse oder Käse gefüllt, mit einer Sauce serviert oder überbacken – die BILLA Genusswelt Muschelnudeln aus Hartweizengriess machen Pastagerichte zum Hingucker.

Preis: **500 g, € 1,99**



Überbackene Conchiglioni mit Gorgonzola und Erbsen

Pro Portion: 848 kcal | 36 g EW | 105 g KH | 29 g Fett | 8,8 BE



4

Portionen



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 50 Min.

- 500 g BILLA Genusswelt Conchiglioni
- 1 BILLA Genusswelt rote Knoblauchzehe
- 40 g Butter + Butter f. d. Form
- 40 g Weizenmehl universal
- 500 ml Milch
- 1 Prise Muskat
- 150 g Gorgonzola
- 150 g tiefgekühlte Erbsen
- 40 g BILLA Genusswelt Parmesan
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Conchiglioni in Salzwasser sehr al dente kochen und abseihen.
- 2.** Inzwischen Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen, Knoblauch kurz darin anschwitzen. Mehl einrühren, unter Rühren leicht anschwitzen, nach und nach Milch dazugießen, bis eine glatte Sauce entsteht, und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 3.** Eine Auflaufform einfetten. Conchiglioni, in Stücke gebroche-



nen Gorgonzola, Erbsen und Béchamelsauce mischen und in die Form geben. Parmesan darüberreiben und 25–30 Min. goldbraun überbacken.



SANTA CLAUS KOMMT IN DEINE STADT!



DI, 18. 11.

BILLA PLUS
Siemensstraße 39
6063 Rum

MI, 19. 11.

BILLA PLUS
Raitfeldstraße 7
5280 Braunau am Inn

DI, 2. 12.

BILLA PLUS
Am Vorum
Innovationspark 3
8570 Voitsberg

DO, 4. 12.

BILLA PLUS
Südpark 1
9020 Klagenfurt

FR, 12. 12.

BILLA PLUS
G3 Platz 1
2201 Gerasdorf bei Wien

DO, 18. 12.

BILLA PLUS
Swatoschgasse 3
1110 Wien



Start 16.00 Uhr
Ankunft Truck ab 17.00 Uhr

BILLA
BILLA PLUS



BILLA kids

FRISCH
GEKOCHT



Hallo, Kids! Seid ihr bereit für Winterspaß mit Bella, Ben und BILLA-Elfie? Dann los, es gibt viel zu entdecken und zu gewinnen!



**DAS NEUE KIDS
AB 27. 11. IN DEINEM
BILLA & BILLA PLUS**



WEIHNACHTLICHES GRANOLA

😊 4 Portionen ⌚ 30 Minuten (+ 20 Minuten Backzeit) 🥤 kalt

Pro Portion: 528 kcal, 17 g EW, 30 g KH, 36 g Fett, 2,5 BE

Das brauchst du:

- 40 g Walnüsse
- 60 ml Olivenöl
- 2 EL Ahornsirup
- 40 g Rohrzucker
- 50 g Haferflocken
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 60 g Kürbiskerne
- 2 Stk. Sternanis
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 500 g Joghurt (1%)

Und so geht's:

- 1 Zerbrösle die Walnüsse grob.
- 2 Gib das Olivenöl und den Ahornsirup in einen kleinen Topf und erhitze beides gemeinsam ganz leicht.
- 3 Gieße es in eine Rührschüssel. Gib den Rohrzucker dazu, dann die Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Walnüsse, Sternanis und den Zimt. Verrühre alles mit einem Kochlöffel.
- 4 Heize das Backrohr auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Belege ein Backblech mit Backpapier.
- 5 Verteile die Masse locker auf dem Backpapier. Backe sie ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun. Lasse das Granola auskühlen. Entferne den Sternanis. Richte das Granola mit gerührtem Joghurt an und serviere es.



Genussvolle Bescherung

Mit den Zutaten aus der BILLA Genusswelt
lassen sich besondere Gerichte für die
Festtage unkompliziert wie nie zubereiten.

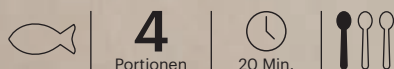
FOTOS
Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Valentino Brienza/Brima Foodstyle
SETSTYLING
Gabi Weiss





Kokos-Kürbiscremesuppe mit Garnelen und Orangen

Pro Portion: 341 kcal | 12 g EW | 19 g KH | 23 g Fett | 1,6 BE



- 800 g BILLA Genusswelt
Kürbiscremesuppe mit
Kokosmilch
- 1 Handvoll Koriander
- 2 BILLA Genusswelt rote
Knoblauchzehen
- 2 BILLA Genusswelt Cara
Cara Orangen
- 200 g aufgetaute BILLA Genuss-
welt White Tiger Riesen-
garnelen
- 30 ml Bratöl
- 30 g Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Suppe bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. erhitzen.
2. Inzwischen Korianderstiele fein schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Orangen filetieren. Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen.
3. Öl hoch erhitzen. Garnelen und Knoblauch hineingeben, salzen, pfeffern und 1 Min. rundum braten. Korianderstiele, Orangenfilets und Butter dazugeben, Hitze reduzieren und 1 Min. weiterbraten.
4. Suppe anrichten, Garnelen, Orangenfilets und Knoblauch hineingeben. Mit Korianderblättern garnieren.

**JETZT
IN JEDEM
MARKT MIT-
SPIELEN**



Machen Sie mit beim zauberhaften Versteckspiel mit BILLA-Elfie in allen BILLA und BILLA PLUS Märkten und suchen Sie noch bis 31. Dezember 2025 BILLA-Elfie QR-Codes im Markt!
Alle Infos: billa.at/versteckspiel

+ Tolle Preise* +
BILLA REISEN

Gutschein im Wert von
€5.000.-
3x Thermomix®
5x €1.000.- BILLA Gutschein
10x Philips® Airfryer

Scannen Sie den
QR-Code, um
mehr zu erfahren

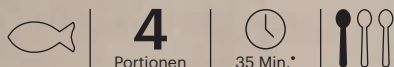


* Alle Informationen und Teilnahmebedingungen zum Gewinnspiel unter billa.at/versteckspiel

Nordischer Fischteller

mit eingelegten Gurken und Dillerdäpfeln

Pro Portion: 568 kcal | 35 g EW | 40 g KH | 28 g Fett | 3,3 BE



*Gesamtzeit: ca. 1 Std.

- 5 Dillezweige
- 50 ml Tafellessig
- 50 g Kristallzucker
- 1 TL Senfkörner
- 1 Salatgurke
- 500 g vorwiegend festkochende Erdäpfel
- 320 g BILLA Genusswelt Baltische Heringe in Bio-Olivenöl
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 16 BILLA Genusswelt Mini Blinis
- 200 g BILLA Genusswelt Graved Lachs
- 250 g Sauerrahm
- 100 g BILLA Genusswelt Forellenkaviar
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Dillefähnchen abzapfen. Dillestängel mit Essig, Zucker, Senfkörnern und 50 ml Wasser aufkochen, leicht salzen und ca. 30 Min. abkühlen lassen.
- 2.** Gurke längs halbieren, entkernen, in Keile schneiden und mit dem warmen Sud übergießen. Bis zur Verwendung ziehen lassen.
- 3.** Erdäpfel schälen, in 3–5 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 15 Min. garen.
- 4.** Inzwischen die Hälfte der Dillefähnchen fein schneiden. Heringe abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen. Zwiebeln schälen und in hauchdünne Ringe schneiden. Blinis halbieren.
- 5.** Abgeseigte Erdäpfel mit Einlegeöl der Heringe und geschnittener Dille mischen und anrichten. Heringe, Graved Lachs, Blinis, Gurken, Sauerrahm und Forellenkaviar dekorativ auf einer Platte anrichten, mit Zwiebelringen und restlicher Dille garnieren.

Noch mehr köstliche Inspiration rund ums Weihnachtsfest können Sie sich hier holen:

billa.at/weihnachten



Restliches Einlegeöl
der Heringe können Sie
als Basis für Suppen oder
Marinaden verwenden.



Schweinefilet im Speckmantel mit Marillenchicorée

Dieses Rezept
finden Sie hier
oder auf:
billa.at/rezepte





Unser
COVER-
Rezept



Wenn Sie ein Fleischthermometer haben,
können Sie sich an folgende Temperaturen
halten: 59–62°C rosa, 63–66°C leicht
rosa bzw. fast durchgebraten,
ab 70°C durchgebraten.



Kalbsrollbraten

mit Gremolatafülle und Trüffelrisotto

Pro Portion: 1271 kcal | 62 g EW | 62 g KH | 82 g Fett | 5,2 BE



- 2 Bund Petersilie
- 4 BILLA Genusswelt rote Knoblauchzehen
- 130 ml BILLA Genusswelt natives Olivenöl extra
- 1½ Bio-Zitronen (Abrieb)
- 30 g Semmelbrösel
- 1 BILLA Genusswelt Kalbsrollbraten (ca. 900 g)
- 600 ml trockener Weißwein
- 2 Gemüsesuppenwürfel
- 2 Lauchstangen
- 2 gelbe Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 50 g BILLA Genusswelt Trüffelbutter
- 200 g Risottoreis (Arborio)
- ca. 600 ml warme Rindsuppe
- 30 g Butter
- 20 g glattes Weizenmehl
- 250 ml Schlagobers
- 50 g geriebener BILLA Genusswelt Gran al Tartufo
- 2 EL BILLA Genusswelt Pilz-Trüffel-Pesto
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Petersilie grob schneiden, Knoblauch schälen. Im Standmixer mit 50 ml Öl und Zitronenabrieb pürieren. Masse kurz abtropfen lassen, dann mit den Bröseln mischen.

2. Rollbraten trocken tupfen, aufknöpfen, ausrollen und leicht plattieren. Er sollte überall etwa gleich dick sein. Kräftig salzen und pfeffern, mit der Petersilienmasse bestreichen, wieder einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

3. Rollbraten in 50 ml Öl bei starker Hitze ca. 10 Min. kräftig braten, dabei mehrmals wenden. In eine passende Auflaufform legen, 500 ml Wein und Suppenwürfel dazugeben und im Rohr 40–50 Min. garen.

4. Nach ca. 30 Min. Garzeit des Bratens Lauch längs halbieren und in 4 cm lange Stücke schneiden, gelbe Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Zusammen bei mittlerer bis starker Hitze in 30 ml Öl ca. 2 Min. braten. Hitze reduzieren, ca. 15 Min. weitergaren.

5. Inzwischen Schalotten schälen, fein würfeln und in Trüffelbutter ca. 5 Min. anschwitzen. Reis mit anschwitzen, leicht salzen und mit 100 ml Wein ablöschen. Rindsuppe nach und nach dazugeben und den Reis 10–15 Min. bissfest garen.

6. Inzwischen Rohr ausschalten. Braten aus der Form nehmen, Bratensaft in ein Gefäß gießen, Braten wieder in die Form legen und im offenen, warmen Rohr ca. 15 Min. rasten lassen. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren, mit Bratensaft ablöschen. Obers angießen und einmal kräftig aufkochen. Sauce mit dem Pürierstab aufmixen.

7. Gran al Tartufo und Pilz-Trüffel-Pesto unter das Risotto rühren. Kalbsrollbraten aufschneiden, mit Lauchgemüse und Risotto anrichten, Gemüse mit der Sauce beträufeln.





DEINE
VEGANE
TRINKNAHRUNG
FÜR MEHR
ENERGIE



- 100% pflanzlich
- hochwertiges pflanzliches Eiweiß
- sämtliche Vitamine und Mineralstoffe
- cremig-schokoladiger Geschmack
- rundum versorgt

www.allinnutrition.com



Lebkuchen-Pistazien-Cheesecake mit Preiselbeeren

Pro Stück: 458 kcal | 6 g EW | 40 g KH | 29 g Fett | 3,3 BE



1

Kuchen**



45 Min.*



*exkl. mind. 3 Std. Kühlzeit **10 Stücke

- 50 g Butter + Butter f. d. Form
- 250 g BILLA Genusswelt Lebkuchenvariation
- 20 g BILLA Genusswelt Manukahonig
- 100 g BILLA Genusswelt Pistaziencreme
- 6 Blatt Gelatine
- 350 g Doppelrahmfrischkäse
- 250 ml Schlagobers
- 100 g Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Bourbonvanillezucker
- 150 g BILLA Genusswelt Wildpreiselbeeren
- 25 g ungesalzene gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

1. Butter schmelzen, mit Lebkuchen und Honig im Blitzhacker feinbröselig zerkleinern.
2. Eine Tarteform (24 cm ø) mit etwas Butter einfetten. Boden und Rand der Form gleichmäßig dick mit den Bröseln auskleiden, mit einem Löffel kompakt festdrücken. Pistaziencreme auf dem Lebkuchenboden verteilen. Kalt stellen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Obers, Feinkristall- und Vanillezucker ca. 3 Min. steif schlagen. Gelatine gut ausdrücken und in einen kleinen Topf geben. 3 großzügige EL (ca. 150 g) der Frischkäsecreme dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Mischung zügig unter die restliche Creme rühren.
4. Creme in die Form füllen. Wildpreiselbeeren in Klecksen daraufgeben und mit einem Löffel einmarmorieren. Mind. 3 Std. kalt stellen.
5. Cheesecake mit gehackten Pistazien garniert servieren.



Sie können die
Komponenten auch
als Schichtdessert in
Gläsern anrichten.

Das Tomatenragout können Sie
auch in größerer Menge zubereiten
und in sterile Schraubgläser füllen.
Im Kühlschrank hält es
bis zu 2 Wochen.

Trüffelknödel mit Tomatenragout und Kapernbeeren

Pro Portion: 701 kcal | 12 g EW
57 g KH | 45 g Fett | 4,8 BE



- 1 kg BILLA Genusswelt Dattelcherrytomaten
- 100 g BILLA Genusswelt Trüffelbutter
- 1 EL BILLA Genusswelt Manukahonig
- 100 g BILLA Genusswelt Kapernbeeren
- 1 Handvoll Rucola
- 600 g BILLA Genusswelt Lis Wagner-Bacher Serviettenknödel mit Trüffel
- BILLA Genusswelt Fleur de Sel und Pfeffer

Zubereitung

1. Tomaten halbieren. 50 g Trüffelbutter erhitzen, Tomaten darin ca. 15 Min. bei niedriger bis mittlerer Hitze braten, bis sie leicht zerfallen. Mit Honig, Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
2. Inzwischen Kapern halbieren, die Hälfte des Rucola grob schneiden.
3. Knödel in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in 50 g Trüffelbutter bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten, dabei ein paarmal wenden. Ungeschnittenen Rucola und Kapern dazugeben und ca. 3 Min. mitbraten. Geschnittenen Rucola zu den Tomaten geben.
4. Tomatenragout und Kapern auf Teller verteilen, Knödel und gebratenen Rucola darauf anrichten.

Mein
BERGER
Schinken

Da schmeckt mehr dahinter.

**Recyclingfähig
verpackt!**



Fleisch
zu **100%**
aus Österreich

Schinkengenuss seit über 130 Jahren.

Feinköstlich!

Ob ein fixfertiges Rehragout vom Haubenkoch oder Alpengarnelen aus einer Tiroler Aquafarm – genießen Sie die festlichste Zeit des Jahres mit den Köstlichkeiten aus der BILLA Genusswelt.





FAMILIE
BILLA Genusswelt

Premiumqualität zum leistbaren Preis

Die Rezepturen der BILLA Genusswelt Produkte werden gemeinsam mit Genusspartner:innen wie dem Haubenkoch Richard Rauch und der Haubenköchin Lisl Wagner-Bacher sowie Traditionsunternehmen wie Heindl Süßwaren, Seckauer Lebkuchen und dem niederösterreichischen Unternehmen Waldland kreiert.

Mehr Infos:
billa.at/genusswelt

1	Rote Früchte FruchtdeSSERT	280 g	€ 3,49
2	Sous Vide Weidegans Keulen oder Bruststück	1 kg	€ 26,99
3	Richard Rauch Rehragout mit Fregola Sarda	400 g	€ 13,99
4	Lisl Wagner-Bacher Schulterschmelz (2 Portionen)	680 g	€ 19,99
5	Lachs Girasoli mit Mascarpone und Dill	250 g	€ 3,59
6	White Panther Steirische Gebirgsgarnelen Kräuter Pesto	120 g	€ 12,99
7	Erlesenes Lachsduett (Norwegischer Räucherlachs & Graved Lachs) °*	300 g	
8	Salami Bits mit Olive	70 g	€ 1,99
9	White Panther Steirische Gebirgsgarnelen	130 g	€ 12,99
10	Glüh Frizzante	0,75 l	€ 3,99
11	Comté, mind. 15 Monate gereift	170 g	€ 3,99
12	Walnuss Zimt Schinken	100 g	€ 2,99

Preisänderungen vorbehalten. ° Für preissensible Artikel, wie Obst, Gemüse, Frischfleisch und Fisch, können sich die Preise tagesaktuell ändern. Danke für Ihr Verständnis! *Dieses Produkt ist nur kurze Zeit erhältlich.

PIZZA MARGHERITA KLASSISCH

Pro Pizza: 763 kcal | 31 EW | 96 g KH
26 g Fett | 8 BE



*exkl. mind. 1 Std. Gehzeit **à 24 cm ø

TEIG

- 250 g Pizzamehl oder glattes Weizenmehl + Mehl f. d. Arbeitsfläche
- ½ Pkg. Trockengerm oder ¼ Würfel frische Germ
- ¾ TL Salz

BELAG

- 80 g Passata
- 1 Prise Salz
- 150 g Mozzarellastange (ohne Lake)
- einige Basilikumblätter
- evtl. Olivenöl

Zubereitung

1. Für den Teig 160 ml lauwar-
mes Wasser, Mehl, Germ und Salz
ca. 10 Min. zu einem glatten Teig
kneten. Abgedeckt 1–2 Std. auf das
doppelte Volumen gehen lassen
(oder über Nacht im Kühlschrank).
2. Backrohr auf 250 °C Ober-/Unter-
hitze vorheizen, dabei einen Pizza-
stein oder ein Blech mit vorheizen.
Teig zu 2 Kugeln formen und 10 Min.
rasten lassen. Für den Belag Passata
salzen, Mozzarella in Scheiben
schneiden.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsflä-
che aus einer Teigkugel eine Pizza
mit Rand ziehen. Mit Passata be-
streichen und mit einem Drittel des
Mozzarellas belegen. Ca. 10 Min.
goldbraun backen. 1 Min. vor Ende
der Backzeit ein Viertel des rest-
lichen Mozzarellas darauflegen.
Zweite Pizza ebenso zubereiten.
4. Pizzen mit Basilikum und nach
Belieben Olivenöl garnieren.

EINS FÜR ALLE

Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella und Basilikum: Pizza Margherita kombiniert wenige Zutaten mit großartigem Geschmack. Wir zeigen, wie man den beliebten Klassiker der italienischen Küche auch in einer glutenfreien und in einer pflanzlichen Variante genießen kann.





GLUTENFREI Pizzateig ohne Weizen

GLUTENFREIES MEHL

Pizzateig wird traditionell mit Weizenmehl zubereitet, das einen hohen Proteingehalt aufweist (Pizzamehl). Das im Mehl enthaltene Gluten (Klebereiweiß) verleiht Teigen Elastizität, wodurch sie sich gut ausrollen und ziehen lassen. Mit ein bisschen Übung und dem richtigen Mehl gelingt aber auch ein glutenfreier Pizzateig.

Was wird ersetzt?

Für einen glutenfreien Pizzateig wird Weizenmehl durch glutenfreies Mehl ersetzt. Dieses besteht aus verschiedenen glutenfreien Mehlsorten und Stärken wie beispielsweise Erdäpfel- und Reismehl, Tapioka- und Maisstärke sowie Bindemitteln wie Guarkernmehl und Flohsamenschalen, um das fehlende Gluten auszugleichen. Im Handel sind unterschiedliche glutenfreie Mehle erhältlich, daher vorzugsweise zu jenen greifen, die für Pizza- und Germteig empfohlen sind.

Frisch- und Trocken-germ sind fast immer glutenfrei, da sie auf Zuckerrübenmelasse gezüchtet werden. In Ausnahmefällen kann Germ glutenhaltige Zutaten wie Weizen, Dinkel, Roggen oder Gerste enthalten. Nähere Infos dazu entnimmt man am besten der Verpackung.

Rezept

Dem Grundrezept (links) folgen und das Pizzamehl im Teig durch eine glutenfreie Mehlmischung (am besten für Germteig) ersetzen. Etwas mehr Wasser (insges. ca. 200 ml) für den Teig verwenden, da glutenfreies Mehl mehr Flüssigkeit verträgt. Der Teig soll feucht und leicht klebrig sein – am einfachsten ist die Zubereitung daher im Mixer mit Knethaken. Bei Bedarf noch löffelweise Wasser in den Teig einarbeiten. Den Teig nur 3–5 Minuten kneten und zugedeckt auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Den weichen, unelastischen Teig kann man gleich auf einem bemehlten Backpapier ausrollen oder vorsichtig mit den Händen in Form drücken (nicht ziehen!).



FAMILIE

1 Gericht, 3 Varianten



Rezept

Dem Grundrezept für klassische Pizza Margherita folgen. Für den Belag statt Mozzarella eine pflanzliche Mozzarella-Alternative aus dem Kühlregal verwenden. Sollte der Käse mit Lake verpackt sein, vor dem Verwenden mindestens 30 Minuten in einem Sieb abtropfen lassen, sonst weicht der Pizzateig auf.



PFLANZLICH

Ohne Käse

GANZ OHNE TIERISCHE PRODUKTE

Eine pflanzliche Ernährungsweise und Pizza vertragen sich ganz hervorragend. Pizzateig ist ohnehin pflanzlich und der Belag lässt sich sehr einfach anpassen.

Was wird ersetzt?

Für eine rein pflanzliche Pizza Margherita muss nur der Mozzarella des Belags als Zutat tierischen Ursprungs ersetzt werden. Der Rest bleibt unverändert.



Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:

**VEGAVITA
BIO-CAPRESE-GENUSS**
Preis: 100 g, € 1,89



Maria
Angelini-Santner
präsentiert

BILLA
immer gut



AUF VORRAT

**einmal
kochen,
viermal essen**

Vorkochen wärmstens empfohlen!
Chili con Carne lässt sich nicht
nur vielseitig kombinieren,
es schmeckt aufgewärmt
sogar noch besser.

KLAPPT
SUPER MIT



Übrig gebliebenen Reis können
Sie für die gefüllten Paprika
(S. 42) verwenden.

**BILLA IMMER GUT
GUACAMOLE**

Preis: 150g, € 2,69

Preisänderungen vorbehalten.

GRUNDREZEPT

Chili con Carne

Pro Portion Grundrezept: 486 kcal
41 EW | 48 g KH | 13 g Fett | 4 BE
Pro Portion angerichtet: 687 kcal
45 g EW | 84 g KH | 17 g Fett | 7 BE



8

Portionen



35 Min.*



*Gesamtzeit: 1½–1¾ Std.

- 2 Dosen Kidneybohnen (570 g ATG)
- 1 Dose Mais (285 g ATG)
- 2 gelbe Zwiebeln
- 3 rote Paprika
- 1 grüner Pfefferoni
- 800 g Tomaten
- 1,2 kg geschnetzeltes Rindfleisch
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 2–3 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN FÜR 2 PORTIONEN

- 250 g Express-Langkornreis
- ¼ Grundrezept Chili con Carne
- 2 EL Guacamole
- 1 Handvoll Korianderblätter
- 4 Limettenspalten

Zubereitung

- 1. Grundrezept:** Backrohr (Grillfunktion oder höchste Stufe) vorheizen. Bohnen und Mais auf einem Blech verteilen, leicht rösten. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden, Paprika, Pfefferoni und Tomaten in Stücke schneiden und ebenfalls rösten.
- 2. Fleisch trocken tupfen.** In einem Bratopf mit Öl portionsweise kräftig anbraten. Gewürze und geschälten, gehackten Knoblauch kurz mitbraten. Fleisch, Röstgemüse, Tomatenmark und 200 ml Wasser aufkochen, 45–60 Min. sanft garen. Bohnen und Mais unterrühren, 10–15 Min. weitergaren, evtl. Wasser nachgießen. Salzen und pfeffern.
- 3. Anrichten:** Reis nach Anleitung zubereiten. Mit Chili, Guacamole, Koriander und Limette anrichten.

FAMILIE

BILLA immer gut Meal Prep

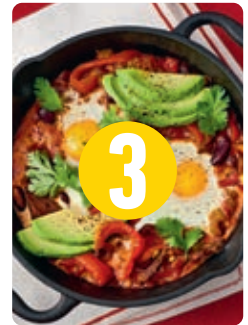
DREIMAL ANDERS



GEFÜLLTE PAPRIKA
MIT GEMÜSESUGO



OFEN-SÜß-
KARTOFFELN MIT
CHILI CON CARNE



CHILI-CON-CARNE-
SHAKSHUKA MIT
TORTILLAS

CHILI ganz chillig

Ob als rauchiger Eintopf, würziges Topping oder herzhafte Fülle – Chili con Carne ist das ideale Winteressen. Grund genug, gleich einen großen Topf davon zuzubereiten!

Chili con Carne zählt zu den beliebtesten Eintöpfen bei Groß und Klein. Bevor wir das Gemüse mit geschnetztem Rindfleisch und Gewürzen im Topf köcheln lassen, kommen Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln, Tomaten und Paprika bei uns aufs Blech: Durch die hohe Hitze im Backrohr erhält das Gemüse eine kräftige Farbe und ein herrlich rauchiges Aroma. Langkornreis und Guacamole machen die Mahlzeit komplett.

Gemüse mit Chili-Pepp

Süßkartoffeln oder mehliges Erdäpfel – unser Chili setzt Ofenerdäpfeln die Krone auf. Dazu gebackene Erdäpfel an der Oberseite aufklappen und mit warmem Chili, Cheddar und Jalapeños getoppt servieren. Mit Reis und Ei gemischt ergibt auf Vorrat gekochtes Chili con Carne eine würzige Füllung für gefüllte Paprika. Diese werden einfach mit fertigem Sugo



untergossen, im Backrohr gegart und mit Sour Cream serviert.

Shakshuka con Carne

Traditionell wird das Pfannengericht Shakshuka mit Gemüse und Eiern zubereitet. Für eine sättigendere deftigere Variante erhitzen wir unser Chili in einer Pfanne, schlagen Eier hinein und runden den levantinischen Klassiker mit Koriander und Avocado ab. Am besten mit Tortilla-Wraps genießen!



GEFÜLLTE PAPRIKA mit Gemüsesugo

Pro Portion: 764 kcal | 50 g EW | 82 g KH | 24 g Fett | 6,8 BE



2

Portionen



15 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

2 rote Paprika

¼ Grundrezept Chili con Carne

100 g gekochter Langkornreis

1 Ei (M)

400 g Gemüsesugo

1 Prise Kristallzucker

1 EL gehackte Petersilie

2 EL Sour-Cream-Sauce

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Paprika halbieren und entkernen. Chili, Reis und Ei mischen und in die Paprika füllen.

2. Sugo mit 50 ml Wasser und Zucker verrühren und in eine Auflaufform (ca. 25 x 25 cm) geben. Gefüllte Paprika hineinsetzen und ca. 30 Min. garen.

3. Mit Petersilie garnieren und mit Sour-Cream-Sauce servieren.

Etwas geriebener Käse (z. B. Cheddar) auf den Paprika sorgt für eine würzige, goldbraune Kruste.

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:

**BILLA IMMER GUT
SUGO GEMÜSE**

Preis: 400 g, € 1,99



BILLA
immer gut



FAMILIE
BILLA immer gut Meal Prep

OFEN-SÜSSKARTOFFELN mit Chili con Carne

Pro Portion: 808 kcal | 52 g EW | 93 g KH | 23 g Fett | 7,8 BE



2

Portionen



15 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

- 2 Süßkartoffeln (à 200–250 g)
- ¼ Grundrezept Chili con Carne
- 60 g Cheddar
- 1 EL Jalapeños in Scheiben

Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf einem Blech ca. 30 Min. weich backen.
2. Chili con Carne aufwärmen. Cheddar grob reiben.
3. Süßkartoffeln oben einschneiden und leicht auseinanderziehen. Mit Chili con Carne füllen, mit Cheddar bestreuen und mit Jalapeños garnieren.

Statt der Süßkartoffeln können Sie auch große mehligke Erdäpfel verwenden.

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
**BILLA IMMER GUT
ORIGINAL CHEDDAR**
Preis: 200 g, € 3,29





MEER FÜR DIE FEIERTAGE!

Ob aufs Brot oder für die feine Küche – Nuri bringt den vollen Genuss aus dem Meer auf Ihren Festtagsteller. Entdecken Sie die Vielfalt: von den Klassikern **Nuri Sardinen scharf gewürzt** über **Nuri Lemon** mit mediterraner Frische bis hin zu **Nuri Sardinen Extra Scharf** für alle, die es intensiv lieben.

NuriSardine nuri_sardine

“Nuri”

* Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

BILLA
immer gut



FAMILIE

BILLA immer gut Meal Prep

CHILI-CON-CARNE-SHAKSHUKA mit Tortillas

Pro Portion: 931 kcal | 55 g EW | 79 g KH | 41 g Fett | 6,6 BE



2

Portionen



20 Min.



Zubereitung

- ¼ Grundrezept Chili con Carne
- 2 Eier (M)
- 2 Vollkorn-Tortillas
- ½ Avocado
- 2 Korianderzweige
- Salz und Pfeffer

1. Chili con Carne in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Löffel zwei Mulden hineindrücken und je 1 Ei hineingleiten lassen. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Eier gestockt sind.

2. Inzwischen Tortillas in einer Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten kurz erwärmen. Avocado aus der Schale lösen und in Spalten schneiden.

3. Shakshuka mit Avocadospalten belegen, salzen, pfeffern und mit Koriander garnieren. Tortillas dazu servieren.

Wer es gerne feuriger mag, gibt ein paar Scheiben Jalapeños oder etwas scharfe Sauce dazu.

Unsere Empfehlung
aus dem BILLA

Sortiment:
**BILLA IMMER GUT
SOFT TORTILLA
WRAPS VOLLKORN**

Preis: **372 g, € 1,69**



Omīs

Schmankerl von **BILLA**

IM HERZEN WIRD'S WARM BEI NOCKERLN & KAISERSCHMARRN.



Jetzt exklusiv bei:

BILLA & BILLA PLUS

ADEG

Sutterlüty
HEIN LÄNDELMARKT

4 Neue im Check

BILLA immer gut Gefriergetrocknete Himbeeren

Preis: **30 g, € 2,99**



Das sind wir: Wir sind zu 100 % gefriergetrocknete Himbeeren – ohne Zuckerzusatz, Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe.

So schmecken wir: Wir schmecken fruchtig-süß und sind eine wunderbare Ergänzung zu frischem Obst im Smoothie, Müsli, Joghurt oder einfach pur als Snack.

Wer will uns: Alle, die Früchte lieben und gerne bewusst snacken.

Hier sind wir: Wir befinden uns im Regal bei den Trockenfrüchten und Superfoods.

Fazit:

Ob als Zutat oder Snack: Hier steckt 100 % Frucht drin!

BILLA immer gut Glamourmix *

Preis: **140 g, € 1,99**



Das bin ich: Ein Streudekor-Mix aus Zuckerperlen, -sternen und -streuseln in Gold, Weiß und Schwarz. Ich bin einfach zu dosieren und bleibe in der wiederverschließbaren Packung lange streubar.

So schmecke ich: Dezent süß, damit das süße Werk im Mittelpunkt bleibt und mit einem Hauch Glamour das gewisse Etwas erhält.

Wer will mich: Hobbybäcker:innen, die Wert auf Veredelung und stilvolle Präsentation legen.

Hier bin ich: Im Backregal bei den Dekorartikeln.

Fazit:

Setzt glamouröse Akzente auf jeder Süßspeise.

BILLA immer gut Frittatensuppe

Preis: **pro Pkg., € 0,89**



Das bin ich: Ich bin eine Frittatensuppenbasis ohne Palmöl und Zusatz von Farbstoffen, in Österreich hergestellt. Ich ergebe drei Teller und bin im Handumdrehen fertig.

So schmecke ich: Herzhaft und vertraut, mit dem Aroma einer echten Frittatensuppe. Perfekt für den schnellen Genuss, ob zuhause oder im Büro.

Wer will mich: Alle, die traditionelle Küche mögen und wenig Zeit zum Kochen haben.

Hier bin ich: Im Suppenregal.

Fazit:

Österreichischer Genuss im praktischen Packerl.

BILLA immer gut Kirschpralinen

Preis: **30 g, € 2,99**



Das sind wir: Pralinen mit Fairtrade-zertifizierter Zartbitterschokolade und alkoholischer Kirschfüllung.

So schmecken wir: Wir überzeugen mit einem ausgewogenen Zusammenspiel von knackiger Schokolade und fruchtiger Füllung mit aromatischer Kirsche.

Wer will uns: Erwachsene Naschkatzen und Fans edler Zartbitterschokolade.

Hier sind wir: Wir sind bei den Pralinen im Süßwarenregal zu finden.

Fazit:

Klassisch, kräftig, mit feiner Fruchtnote.



Wir wünschen eine geschmackige Weihnachtszeit!

UNSERE FESTTAGS-KLASSIKER *machen die Feiertage zum Genuss!*



Jetzt für kurze Zeit: unser fein geräucherter Festtags-Schinken sowie unsere köstlichen Raclette- und Fondue-Platten mit dem Besten von Rind, Schwein und Huhn.

Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

EINE EXKLUSIV-MARKE FÜR
BILLA & BILLA PLUS

FAMILIE
Kochen mit Fleisch



BRATENZEIT

6 REZEPTE FÜR SONN- UND FEIERTAGE

Zugegeben, bis ein Braten fertig auf dem Tisch steht, braucht es ein wenig Geduld. Dafür lässt sich, während er im Rohr ist, ein ganzes Menü zubereiten. Perfekt für die Festtage!



**100% Qualität
aus Österreich**

Fleisch von heimischen Tieren, geboren, aufgezogen und gefüttert in Österreich – für besten Fleischgenuss.

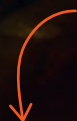
FOTOS
Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur

FOODSTYLING
Stefan Hobel
SETSTYLING
Gabi Weiss



Bei Keulenfleisch, aus dem der Rollbraten gemacht wird, ist es manchmal notwendig, die Garzeit etwas zu verlängern.

Der Braten ist fertig, wenn sich eine Fleischgabel leicht wieder herausziehen lässt und dabei nur klarer Saft austritt.

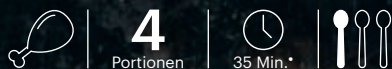




PUTENROLLBRATEN

mit Erdäpfel-Paprika-Gemüse

Pro Portion: 688 kcal | 60 g EW | 42 g KH | 29 g Fett | 3,5 BE



* Gesamtzeit: ca. 2 Std.

- 1 Hofstädter „Fair zum Tier!“ SONNwohl Putenrollbraten (ca. 1 kg)*
- 3 EL Olivenöl
- 2 gelbe Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprika
- 1 gelber Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 125 ml Weißwein
- ca. 300 ml Gemüsesuppe oder Wasser
- 6 Salbeiblätter
- 800 g festkochende Erdäpfel
- Salz und Pfeffer

* Unter der Telefonnummer
0800 828 700 erfahren Sie,
ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

Zubereitung

1. Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Braten kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Im Netz in einem tiefen Bräter in Öl rundum kräftig anbraten, dann herausnehmen.
2. Zwiebeln schälen und in grobe Spalten schneiden. Knoblauch schälen. Alle Paprika entkernen und in große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch im Bratensatz anschwitzen. Paprikastücke kurz mitbraten. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren, mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Suppe dazugießen, Salbei hineingeben.
3. Braten auf das Gemüse legen und zugedeckt ca. 90 Min. im Rohr schmoren. Dabei einmal wenden und die Flüssigkeit kontrollieren, evtl. Wasser oder Suppe nachgießen.
4. Inzwischen Erdäpfel schälen, vierteln und nach 40 Min. zum Gemüse in den Bräter geben.
5. Gemüse abschmecken und nach Belieben pürieren oder ganz lassen. Braten aus dem Netz lösen, in Scheiben schneiden und mit Gemüse anrichten.



PROFITIPP VON WALTRAUD BUCHEGGER

Fleischtheke bei BILLA PLUS in Ansfelden

„Ein häufiger Fehler bei der Zubereitung von Fleisch ist zu viel Hitze. Beim Braten muss man sich einfach die Zeit nehmen und ihn bei niedrigerer Hitze mehrere Stunden im Backrohr lassen.“



FAMILIE

Kochen mit Fleisch



Perfekte Beilagen sind Erd-
äpfelknödel und ein einfacher
Rotkrautsalat mit Apfel.



SCHWEINSBRATEN

mit knuspriger Schwarte

Pro Portion: 658 kcal | 49 g EW | 14 g KH | 43 g Fett | 1,2 BE



4

Portionen



30 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 3 Std. exkl. 24 Std. Marinierzeit

- 1 Hofstädter „Fair zum Tier!“ STROHwohl Schweinsschulter (ca. 1 kg)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL gemahlener Kümmel
- 3 Karotten
- 2 Petersilienwurzeln
- 200 g Sellerieknolle
- 2 gelbe Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500 ml Gemüsesuppe oder Wasser
- 3 Majoranzweige
- Salz und gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Fleisch trocken tupfen, Schwarte gitterartig einschneiden. Knoblauch schälen, hacken, mit 3 TL Salz, 1 Msp. Pfeffer und Kümmel mischen. Schulter mit der Mischung einreiben. Ca. 24 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Backrohr auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wurzelgemüse und Zwiebeln schälen, grob schneiden und mit ungeschältem Knoblauch in einen Bräter geben. Fleisch mit der Schwarte nach unten darauflegen, mit Suppe untergießen, Majoran dazugeben und insgesamt ca. 2¼ Std. im Rohr garen. Nach 45 Min. den Braten wenden (Schwarte nach oben) und weitere 80–90 Min. braten. Dabei immer wieder mit Flüssigkeit aus dem Bräter übergießen.
3. Damit die Schwarte schön knusprig wird und aufpoppt, die Hitze auf 230°C erhöhen und das Fleisch weitere 10–15 Min. knusprig braten.
4. Braten aus dem Rohr nehmen, ca. 10 Min. rasten lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb abseihen und auffangen.
5. Bratenscheiben mit knuspriger Schwarte anrichten und mit etwas Natursaftl übergießen.



BESTES FLEISCH AUS ÖSTERREICH

Hofstädter Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die in Österreich geboren und aufgewachsen sind sowie hier geschlachtet und verarbeitet wurden. Das garantiert auch das AMA-Gütesiegel, das viele Hofstädter

Produkte tragen: 100 % heimische Herkunft! Ein Kennzeichnungssystem ermöglicht darüber hinaus die Rückverfolgung vom heimischen Betrieb bis in den BILLA und BILLA PLUS Markt.

Alle Infos zum Sortiment finden Sie auf: hofstadter.at

FAMILIE

Kochen mit Fleisch

Dazu passen Hasselback-Erdäpfel: Erdäpfel ungeschält mehrfach einschneiden. Mit geschmolzener Butter bepinseln und bei 180°C Umluft ca. 1 Std. backen, dabei immer wieder mit Butter bepinseln.





ROASTBEEF

mit Zwiebeln

Pro Portion: 610 kcal | 60 g EW | 23 g KH | 29 g Fett | 1,9 BE



* Gesamtzeit: 2½–3 Std.

- 1 kg Hofstädter „Fair zum Tier!“ ALMO Beiried
- 2 EL Butterschmalz
- ½ TL Senfkörner
- ½ TL Koriandersamen
- 1 EL Dijonsenf
- 4 große gelbe Zwiebeln
- 1 EL Weizenmehl universal
- ca. 200 ml Rotwein
- ca. 400 ml Rindsuppe
- 1 Rosmarinzweig
- 50 g Röstzwiebeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Fleisch ca. 1 Std. vor der Zubereitung trocken tupfen, rundum salzen und pfeffern. Raumtemperatur annehmen lassen.
2. Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Bräter oder eine große ofenfeste Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundum scharf in Butterschmalz anbraten. Herausnehmen.
3. Senfkörner und Koriander grob mörsern und mit Dijonsenf mischen. Roastbeef damit einreiben und auf einen Rost setzen.
4. Zwiebeln schälen, vierteln und im Bratensatz langsam gut anrösten, bis sie Farbe annehmen. Mit Mehl bestreuen, kurz durchrösten, mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Suppe dazugießen, Rosmarin hineingeben. Erneut kurz reduzieren.
5. Hitze des Rohrs auf 110 °C reduzieren. Roastbeef auf dem Rost ins Rohr schieben, Bräter/Pfanne mit den Zwiebeln auf den Backrohrboden stellen. Fleisch je nach Dicke 1–1½ Std. bis zu einer Kerntemperatur von 55–57 °C garen.
6. Braten aus dem Rohr nehmen, locker mit Alufolie bedecken und 8–10 Min. rasten lassen. Sauce samt Zwiebeln evtl. noch etwas reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Aufgeschnittenes Roastbeef mit geschmorten Zwiebeln, Röstzwiebeln und Sauce anrichten.



Langsam gegarter Tafelspitz mit Rotweinsauce

Dieses Rezept finden Sie hier oder auf:
billa.at/rezepte



Verwenden Sie für das Prüfen der Kerntemperatur ein Fleischthermometer – nur damit lässt sich der genaue Gargrad feststellen.



FAMILIE

Kochen mit Fleisch

Hier finden Sie eine
Infoseite rund um Frisch-
fleisch bei BILLA inklusive
hilfreicher Tipps für die
Verarbeitung und
Aufbewahrung:
billa.at/fleisch-guide

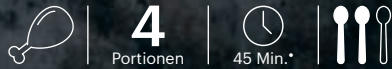




BRATHENDL

mit Semmelknödelfülle

Pro Portion: 821 kcal | 66 g EW | 39 g KH | 42 g Fett | 3,3 BE



* Gesamtzeit: ca. 2 ½ Std.

- 1 Hofstadter „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl im Ganzen samt Innereien (ca. 1,4 kg)*
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL mildes Currypulver
- 2 gelbe Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 120 ml Milch
- 150 g Semmelwürfel
- 100 ml Schlagobers
- 1 Ei (M)
- 3 EL fein gehackte Petersilie
- 1 Prise Muskat
- 2 Karotten
- 1 Scheibe Knollensellerie
- 1 Petersilienwurzel
- ca. 200 ml Gemüsesuppe oder Wasser
- Salz und Pfeffer

* Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

Zubereitung

1. Innereien aus dem Hendl nehmen und beiseitelegen. Hendl innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. 2 geh. TL Salz, Paprika- und Currypulver mischen. Hendl innen mit einem Drittel der Mischung würzen.

2. Leber kalt abspülen und trocken tupfen. 1 Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in 1 EL Butter glasig anschwitzen. Leber sehr fein hacken und kurz mitrösten. Milch angießen und die Mischung warm über die Semmelwürfel gießen. Obers mit Ei verquirlen, mit Petersilie, etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut mit der Semmelmasse mischen. Ca. 30 Min. quellen lassen. Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen.

3. Inzwischen Hals und Herz kalt abspülen und trocken tupfen. Wurzelgemüse und 1 Zwiebel schälen, grob schneiden, mit Hals und Herz in einen Bräter geben, Suppe angießen.

4. Die Haut über der Hendlbrust vorsichtig von der Halsseite her untergreifen, etwa ein Viertel der Semmelmasse unter die Haut schieben und glatt drücken. Hendl mit der restlichen Masse füllen, Öffnung mit Zahnstochern verschließen. Hendl rundum mit der restlichen Gewürzmischung einreiben und mit 1 EL flüssiger Butter bestreichen.

5. Hendl auf einem Rost ins Rohr geben, Bräter mit Gemüse auf unterster Schiene darunterschieben. Insgesamt ca. 1 ½ Std. garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 75 °C hat. Die Hitze nach 20 Min. auf 140 °C reduzieren und das Hendl wiederholt mit Flüssigkeit aus dem Bräter übergießen.

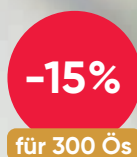
6. Hendl ca. 5 Min. rasten lassen, dann in vier Teile schneiden und mit Gemüse und Natursaftl servieren.

Damit die Haut etwas knuspriger wird, können Sie die Hitze am Ende auf 200 °C erhöhen.



IHRE JÖ VORTEILE ZUM SPAREN

BEI JEDEM EINKAUF ÖS SAMMELN, EINLÖSEN UND SPAREN.



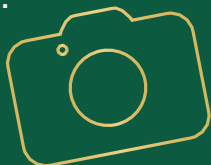
Entdecken Sie laufend tolle jöö Vorteile in der jöö app

jöö EXKLUSIV FÜR JÖ MITGLIEDER

VOLLER LEBEN.

Weihnachtszeit ist Bastelzeit.

Erinnerungen zum
Verschenken. Entdecke
festliche Foto-Bastelideen
in unserem Magazin
IDEENWERK.



Hier geht's zur
Bastelidee!



PAGRO

Winter-Gutschein
is coming!

Jetzt Gutscheine einlösen
und los basteln.

-10%

auf einen Einkauf in allen
PAGRO Filialen und
online auf pagro.at

ONLINE-RABATTCODE:
25420



Gültig von 20.11. bis 23.12.2025 in allen
PAGRO Filialen und online auf alle lagern-
den Artikel (Lieferzeit 1-2 Werktage). Aus-
genommen preisgebundene Bücher, Handys,
Notebooks, Smartwatches, Spielkonsolen
und -zubehör, Software, Tickets, Vorbestel-
lungen, Gutschein- und Wertkarten, sowie
Online Specials. Keine Barablässe möglich.
Nicht mit anderen Gutscheinen und Rabat-
ten kombinierbar.



FASCHIERTER BRATEN

mit Dörripflaumen und Walnüssen

Pro Portion: 1145 kcal | 53 g EW
38 g KH | 83 g Fett | 3,2 BE



4

Portionen



30 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 2¼ Std.

- 8–10 Dörripflaumen
- 70 ml Rotwein
- 80 g Walnusskerne
- 2 altbackene Semmeln
- 770 g Hofstadter „Fair zum Tier!“ STROHwohl ALMO gemischtes Faschiertes
- 1 Ei (M)
- 2 Msp. Muskat
- ½ TL gemahlener Piment
- etwas Öl oder Butterschmalz f. d. Form
- 150 g Hofstadter Frühstücksspeck
- 150–200 ml Gemüsesuppe oder Wasser
- 600 g Knollensellerie
- 200 ml Milch
- 150 ml Schlagobers
- 40 g Butter
- 4 Petersilienzweige
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

- 1.** Dörripflaumen in erwärmtem Wein mind. 1 Std. einweichen, anschließend grob schneiden.
- 2.** Inzwischen Nüsse ohne Fett leicht rösten, 50 g davon grob hacken. Semmeln in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3.** Faschiertes mit Semmeln, Ei, 2 TL Salz, ½ TL Pfeffer, 1 Msp. Muskat und Piment verkneten. Dörripflaumen und gehackte Nüsse unterheben. Masse zu einem länglichen Braten formen und in eine gefettete Bratenform (ca. 26 x 18 cm) legen. Speck dachziegelartig darauflegen

und mit Alufolie abdecken. 10 Min. garen. Hitze auf 160°C reduzieren und ca. 1 Std. weitergaren. Dabei immer wieder etwas Suppe angießen und nach 30 Min. die Folie entfernen, danach wiederholt mit Flüssigkeit aus der Form übergießen.

4. Inzwischen Sellerie schälen und würfeln. In Milch und Obers weich kochen, Flüssigkeit leicht einkochen lassen. Mit Butter zu einem cremigen Püree mixen. Mit Salz und 1 Msp. Muskat würzen.

5. In Scheiben geschnittenen Braten anrichten und mit etwas Natursaftl übergießen. Mit Nüssen und Petersilie garnieren und mit Selleriepüree servieren.



BILLA GOOD FOOD BOARD

Pflanzlich feiern und genießen mit Lea Green

Seit über einem Jahrzehnt zeigt Lea Green auf ihrem Foodblog Veggies, wie vielseitig und genussvoll die pflanzliche Küche ist. Wie diese sowohl alltags- als auch festtagstauglich wird, verrät die Profiköchin und Autorin im Interview.

4 Fragen an: LEA GREEN

Welche Botschaft möchtest du im BILLA GOOD FOOD BOARD vermitteln?

Für mich stehen der Genuss und die Freude am Kochen im Vordergrund. Ich möchte Menschen dazu ermutigen, öfter mit saisonalen pflanzlichen Zutaten zu kochen. Indem man Gemüse zum Star macht, entdeckt man, wie vielfältig es sich verarbeiten lässt.

Wie gelingt es dir, im Alltag frisch zu kochen?

Das ist für uns alle eine Herausforderung. Mir hilft Batch-Cooking sehr. Dabei werden einzelne Komponenten vorgekocht, um sie dann schnell zu Gerichten zusammenzufügen. Ich habe immer Salatdressings, Aufstriche, gekochtes Gemüse, aber auch Eintöpfe, Suppen und Overnight-Oats im Kühlschrank.

Wie wird aus pflanzlichen Zutaten ein festliches Weihnachtsessen?

Es gibt viele Möglichkeiten, Winterlebensmittel festlich zu kredenzen. Statt Fleischgerichte nachzuahmen, serviere ich gefüllten Kürbis, Krautrouladen mit Grünkern oder Maroni oder herrliche Braten aus Tempeh oder Tofu. Dazu mache ich aus geröstetem Wurzelgemüse mit Sojasauce und Miso eine köstliche Bratensauce.

Deine Tipps für eine bewusste Ernährung?

Ich füge jeder Mahlzeit eine Proteinquelle wie Tofu, Tempeh, Seitan oder Hülsenfrüchte hinzu. Kombiniert mit Getreide decken sie das gesamte Spektrum essenzieller Aminosäuren ab. Eingelegtes und fermentiertes Gemüse ist gut für Darm und Verdauung und wunderbar in Bowls oder Salaten.

DAS BILLA GOOD FOOD BOARD

Ob pflanzlicher Lebensstil, biologische Lebensmittel oder ressourcenschonende Küche – die erfahrenen BILLA GOOD FOOD BOARD Expert:innen aus Ernährung, Gastronomie und Sport teilen ihr Wissen und stehen beim Einkauf und Kochen mit wertvollen Tipps und Tricks zur Seite. Lernen Sie die Expert:innen-Runde kennen und erfahren Sie mehr unter: billa.at/goodfoodboard

PETERSILIEN-CREMESUPPE

Pro Portion: 385 kcal | 10 g EW
18 g KH | 29 g Fett | 1,5 BE



4
Portionen



35 Min.



SUPPE

- 80 g gelbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Knollensellerie
- 100 g Erdäpfel
- 250 g Petersilienwurzeln
- 1–2 EL Olivenöl
- 2 TL Agavendicksaft
- 50 ml Weißwein
- 800 ml Gemüsesuppe
- 3 Lorbeerblätter
- 150 ml pflanzliche Cuisine (Obersaltnative)
- 1 Prise Muskat
- 2–3 TL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

TOPPING

- 80 g Räuchertofu
- 5–7 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Petersilie
- ½ Zitrone (Saft)
- 20 g Walnusskerne
- Salz

Zubereitung

1. Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Sellerie, Erdäpfel und Petersilienwurzeln schälen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch in einem Topf in Öl glasig anschwitzen. Sellerie, Erdäpfel und Petersilienwurzeln dazugeben und 3–4 Min. anbraten. Kurz mit Agavendicksaft karamellisieren lassen und mit Wein ablöschen. Mit 500 ml Suppe aufgießen. Lorbeer hinzugeben und Suppe 15–18 Min. sanft köcheln lassen.

2. Inzwischen für das Topping Tofu fein würfeln und in einer Pfanne mit 1–2 EL Öl 3–4 Min. knusprig braten.

3. Knoblauch schälen und mit Petersilie, Zitronensaft, Walnüssen, 4–5 EL Öl, 1–2 EL Wasser und 1 Prise

Salz im Mixer zu einem sämigen Pesto pürieren.

4. Lorbeer aus dem Topf nehmen. 300 ml Gemüsesuppe dazugießen, Suppe pürieren und Cuisine einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

5. Suppe mit Petersilienpesto sowie knusprigen Tofustückchen garniert servieren.

Hier geht's zu Lea Greens Foodblog:
veggies.de

*5x kochen
zum
Diskontpreis*

clever

*Clever
planen*
& BEIM EINKAUF
SPAREN

EIN KAUF

FÜNF GERICHTE

Mit den günstigen Großpackungen
aus dem Clever-Sortiment können Sie gleich mehrmals
köstlich und abwechslungsreich kochen!

CLEVERE ZUTATEN

CLEVER KAKIS
1 kg*

KAKI-BROWNIES MIT VANILLECREME

Pro Stück: 397 kcal | 5 g EW
35 g KH | 25 g Fett | 2,9 BE



12
Stücke



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 55 Min. exkl. mind. 30 Min. Kühlzeit

- 3 Clever Kakis
- 250 g Clever Back- & Kochschokolade
- 200 g weiche Clever Butter
- 130 g Clever Staubzucker
- 2 Pkg. Clever Vanillinzucker
- 1 Prise Clever Salz
- 3 Clever Eier (M)
- 100 g Clever glattes Weizenmehl
- 1 TL Clever Backpulver
- 60 g Clever Kakao zum Backen
- 150 g Clever Crème fraîche

CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
CRÈME FRAÎCHE

Preis: 150 g, € 1,09



KNUSPER-FINISH

Für ein raffiniertes Finish mit leicht karamelliger Note Mandeln hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren kurz rösten.

Zubereitung

1. Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen. Kakis schälen und klein würfeln. Schokolade über Wasserdampf schmelzen.
2. Schokolade, Butter, Staubzucker, 1 Pkg. Vanillinzucker, Salz, Eier, Mehl, Backpulver und Kakao verrühren. Kakis unterheben.
3. Teig in eine ca. 20 x 30 cm große Backform füllen, glatt streichen und ca. 35 Min. backen. Mind. 30 Min. abkühlen lassen, danach in Stücke schneiden.
4. Crème fraîche mit 1 Pkg. Vanillinzucker verrühren und zu den Brownies servieren.



FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

LINSENEINTOPF MIT KAKIS UND DATTELN

Pro Portion: 524 kcal | 21 g EW
75 g KH | 14 g Fett | 6,3 BE



4

Portionen



25 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

- 400 g Clever vorwiegend festkochende Erdäpfel
- 2 Clever Kakis
- 100 g Clever Soft-Datteln entkernt
- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 2 Clever Knoblauchzehen
- 50 g Clever Butter
- 1 Dose Clever gehackte Tomaten (400 g)
- 1 Dose Clever Linsen (800 g)
- 400 g tiefgekühltes Clever Kaisergemüse
- je ½ Bund Petersilie und Minze
- 150 g Clever Joghurt
- Clever Salz, Clever gemahlener schwarzer Pfeffer

CLEVERE ZUTATEN

CLEVER ERDÄPFEL
VORWIEGEND FESTKOCHEND

Preis: 5 kg*



RÖSTBROT DAZU

Mit etwas Olivenöl in einer Pfanne geröstete Weißbrotscheiben ergeben eine knusprige Beilage.

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kakis schälen und klein würfeln. Datteln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln.

2. Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen. Tomaten und Erdäpfelwürfel hinzufügen, mit 250 ml Wasser aufgießen und 10 Min. leicht köcheln lassen.

Abgetropfte Linsen, Kaisergemüse, Datteln und Kakis dazugeben und 10 Min. weiterköcheln lassen.

3. Petersilien- und Minzblätter fein hacken. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit Joghurt und Kräutern garnieren.



*Für preissensible Artikel wie Obst und Gemüse können sich die Preise tagesaktuell ändern. Danke für Ihr Verständnis!

PUDDING-KAKI-TARTE

Pro Stück: 487 kcal | 14 g EW
39 g KH | 29 g Fett | 3,3 BE



1
Tarte**



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 2¼ Std. **6 Stücke

- 1 TL weiche Clever Butter
- 1 Rolle Clever Blätterteig
 - 1 Clever Kaki
 - 1 l Clever Milch
- 2 Pkg. Clever Vanillepuddingpulver
 - 80 g Clever Feinkristallzucker
- 2 Pkg. Clever Vanillinzucker
 - 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- 1 Prise Clever Salz
- 150 g Clever Crème fraîche
 - 6 Clever Eidotter (M)
- 50 g Clever Pistazien geröstet & ungesalzen

Zubereitung

1. Backrohr auf 190 °C Umluft vorheizen. Eine Tarteform (ca. 20 cm ø) mit Butter einfetten. Aus dem Blätterteig einen möglichst großen Kreis ausstechen oder ausschneiden und die Form damit auslegen (Reste anderweitig verwenden). Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 5 Min. anbacken. Aus dem Rohr nehmen, Temperatur auf 170 °C reduzieren.

2. Währenddessen die Kaki schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3. 125 ml Milch mit Puddingpulver verrühren. Restliche Milch in einem Topf mit Feinkristallzucker, Vanillinzucker, Zitronenabrieb und Salz aufkochen, Puddingmischung rasch einrühren und vom Herd nehmen. Crème fraîche und danach die Dotter einrühren.

4. Puddingmasse auf den Tarteboden gießen und ca. 15 Min. anziehen lassen. Mit Kakischeiben belegen und ca. 45 Min. backen (Stäbchenprobe). Tarte ca. 1 Std. auskühlen lassen. Pistazien aus den Schalen lösen, hacken und die Tarte damit garnieren.



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
BLÄTTERTEIG

Preis: 275 g, € 0,99

SCHNELLE KNABBEREI

Aus den Blätterteigresten können Sie mit Keksausstechern Figuren ausstechen, diese mit Dotter bestreichen und mit Pistazien bestreut goldbraun backen.



FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

GEBRATENE HENDLKEULEN MIT TRAUBEN-KAKI- RAGOUT UND REIS

Pro Portion: 886 kcal | 39 g EW
66 g KH | 49 g Fett | 5,5 BE



4

Portionen



35 Min.



- 1 kg Clever Hendl-Unterkeulen natur
- 80 g Clever Butter
- 200 g Clever Langkornreis
- 2 Clever Kakis
- 250 g Clever weiße Weintrauben
- 2 Clever gelbe Zwiebeln
- 50 ml Clever natives Olivenöl extra
- 1 EL Clever Feinkristallzucker
- 125 ml Clever Apfelsaft
- 125 ml Weißwein
- Clever Salz, Clever gemahlener schwarzer Pfeffer



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
LANGKORNREIS

Preis: 1 kg, € 1,29



REIS DE LUXE

Mischen Sie klein gezupfte Räucherforelle und etwas Bio-Zitronenabrieb unter den warmen Reis. Das verleiht eine feine Rauchnote und frische Säure.

Zubereitung

1. Backrohr auf 190 °C Umluft vorheizen. Hendlkeulen kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer ofenfesten Pfanne mit Butter auf beiden Seiten goldbraun anbraten und im Rohr ca. 25 Min. fertig garen.

2. Inzwischen Reis in 350 ml leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Min. offen kochen und warm halten.

3. Kakis schälen und klein würfeln. Trauben halbieren. Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und mit Öl und Zucker goldbraun braten. Mit Apfelsaft und Wein ablöschen, Kakis und Trauben hinzufügen und ca. 3 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Hendlkeulen mit Trauben-Kaki-Ragout und Reis anrichten.

SEELACHSFILET MIT KAKI-FISOLEN- GEMÜSE UND STAMPFERDÄPFELN

Pro Portion: 514 kcal | 39 g EW
32 g KH | 24 g Fett | 2,7 BE



4

Portionen



40 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 1 ½ Std.

- 400 g Clever vorwiegend festkochende Erdäpfel
- 2 EL Clever natives Olivenöl extra
- ½-1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 2 Clever Knoblauchzehen
- 2 Clever Tomaten
- 2 Clever Kakis
- 80 g Clever Butter
- 200 g tiefgekühlte Clever Fisolen
- 800 g aufgetaute Clever Alaska-Seelachs-Filets
- Clever Salz, Clever gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 190 °C Umluft vorheizen. Erdäpfel kreuzweise etwa bis zur Hälfte einschneiden, mit Öl und Salz einreiben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 1 Std. weich backen. Herausnehmen, Rohr nicht abdrehen. Erdäpfel mit einem Löffel aus der Schale kratzen, grob stampfen, mit Zitronenabrieb und Salz abschmecken und warm halten.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in Spalten schneiden, Knoblauch fein würfeln. Tomaten in Spalten schneiden. Kakis schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese halbieren. Kakis, Zwiebel und Knoblauch mit 40 g Butter goldbraun braten. Fisolen hinzufügen und ca. 10 Minuten garen.

3. Inzwischen Fisch kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer ofenfesten Pfanne mit 40 g Butter auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Im Rohr ca. 8 Min. fertig garen.

4. Tomaten zum Fisolengemüse geben, kurz erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Fisch und Stampferdäpfeln anrichten.



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER JUNGE FISOLEN
TIEFGEKÜHLT

Preis: 1 kg, € 1,99

FISCH-TAUSCH

Sie können für dieses Gericht statt Seelachs auch Kabeljaufilets verwenden. Das Fleisch ist etwas fester und milder im Geschmack.

Nachhaltigkeit ist
unsere Natur ...

YUU'n mee
finest Seafood - enjoy the Difference

Festtags- Genuss im Einklang mit der Natur!

Feiern Sie mit Yuu'n Mee Seafood!
Yuu'n Mee Garnelen stammen
aus nachhaltiger Aufzucht,
sind kontrolliert frei von Antibiotika und
ganz natürlich ohne Zusatzstoffe.

Ob festliches Dinner oder Familienessen –
Yuu'n Mee sorgt für nachhaltigen Genuss,
der Gaumen und Umwelt
gleichermaßen erfreut.

20 Jahre Yuu'n Mee
20 Eat
responsible.



... jetzt mehr entdecken –
im Tiefkühlregal.

HITS

von gestern für heute

Zur Feier des **FRISCH GEKOCHT**-Jubiläums
holen wir Klassiker unseres Geburtsjahrzehnts
mit zeitgemäßen Zutaten in die Gegenwart!



FOTOS
Elke Gebeshuber/Marian Inhouse-Agentur

FOODSTYLING
Alexander Höss-Knakal

SETSTYLING
Gabi Weiss



ROTE-RÜBEN-TATAR

mit Avocado und India-Frischkäse

Pro Portion: 360 kcal | 10 g EW | 21 g KH | 25 g Fett | 1,8 BE



- 800 g Rote Rüben
- 2-3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleiner Chili
- 2 EL Sesamöl
- 1 Bio-Limette (Abrieb + Saft)
- 1 reife Avocado
- 200 g India-Frischkäse (z. B. von Arla)
- 1 Handvoll Korianderzweige
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Rüben auf einem Blech ca. 60 Min. garen. Etwas abkühlen lassen, schälen und fein würfeln.
2. Schalotten und Knoblauch schälen, zusammen mit Chili fein hacken und in Sesamöl anschwitzen. Mit Roten Rüben mischen, Limettenabrieb und die Hälfte des Limettensafts unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen.
3. Avocado halbieren, entsteinen, aus der Schale lösen und in feine Scheiben schneiden. Mit dem restlichen Limettensaft beträufeln.
4. Auf Teller jeweils einen Kreis glatt gerührten Frischkäse aufstreichen. Rote-Rüben-Tatar mithilfe eines Servier-rings oder Ausstechers daraufsetzen. Mit Avocado und Koriander garnieren.



25 JAHRE FRISCH GEKOCHT

Tauchen Sie mit uns noch tiefer in die 2000er-Jahre ein! Ab Seite 8 laden wir Sie zu einem Ausflug ins Geburtsjahrzehnt von **FRISCH GEKOCHT** ein.

FAMILIE
Rezeptklassiker

Sie können den Teig auch
gut am Vortag vorbereiten
und im Kühlschrank
aufbewahren.

EINKAUFSTIPP



Preis pro Kiste:
8 x 11, € 7,12
(zzgl. € 6,32 Pfand)

**VÖSLAUER
MINERALWASSER
GLAS-MEHRWEG-
FLASCHE**

Die ideale Begleitung für
Genussmomente und in
der Glasflasche ein Blick-
fang auf dem Tisch.

LAVA-CAKE

mit Mangoeis

Pro Portion: 789 kcal | 12 g EW | 67 g KH | 50 g Fett | 5,6 BE



6

Portionen



25 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 35 Min. exkl. mind. 2 Std. Kühlzeit

- 200 g Edelbitterschokolade (60%)
- 210 g Butter + Butter zum Einfetten
- 6 sehr frische Eier (M)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 170 g Kristallzucker
- 90 g glattes Weizenmehl
- 1 EL Semmelbrösel
- 400 ml Mangoeis
- etwas Minze
- etwas Staubzucker

Zubereitung

1. Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
2. Eier, Vanille- und Kristallzucker 1 Min. locker verschlagen und zur Schokomasse geben. Mehl untermischen. Mind. 2 Std. kalt stellen.
3. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 6 Backringe (6 cm ø, 5 cm Höhe) innen mit

Butter einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und den Teig einfüllen. Ca. 10 Min. backen, bis die Küchlein oben fest sind, aber innen noch flüssig (Stäbchenprobe).

4. Lava-Cakes mit Mangoeis anrichten, mit Minze garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

Bio Topaz

Der König unter den Bio-Äpfeln

Geprägt von sehr einladender, klarer, transparenter Frucht und klassisch-pikanter Würze, exzellentem, exotischem Aroma, fantastischer Saftausbeute. Am Gaumen herzhaft süß mit subtiler Fülle und vibrierender, angenehmer Apfelsäure, betont sympathisch durch knackigen, fruchtbetonten Biss.

Empfehlung:

Lässt sich hervorragend zu pikant-würzigen Chutneys verarbeiten.



obst.partner Handels GmbH
Harl 73 | 8182 Puch bei Weiz



Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

Da weißt du, wo's herkommt.



SURF-'N'-TURF-WOK

Pro Portion: 640 kcal | 44 g EW | 69 g KH | 19 g Fett | 5,8 BE



4

Portionen



45 Min.



- je 1 roter, gelber und grüner Paprika
- 1 große Karotte
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Bio-Limette
- 250 g aufgetaute geschälte Riesengarnelen
- 4 Zitronengrasstangen
- ca. 6 EL Woksauce
- 200 g Langkornreis
- 3 EL Erdnussbutter
- 200 g Mungobohnensprossen
- 180 g Bambussprossen (ATG)
- 3 EL süße Chilisauce
- 2 EL dunkles Sesamöl
- 400 g Rindlungenbraten oder Rindsminutensteaks
- 1 EL Sesam
- Salz

Zubereitung

1. Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden. Karotte schälen, quer halbieren, längs in hauchdünne Scheiben hobeln und diese längs in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Limette in Spalten schneiden.

2. Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. Zitronengrasstangen an einem Ende leicht anspitzen und jeweils einige Garnelen aufspießen. Garnelen mit 2 EL Woksauce marinieren.

3. Reis in einem Sieb kalt abspülen und nach Packungsanleitung mit etwas Salz garen.

4. Inzwischen Erdnussbutter in einem Wok erhitzen, Paprika, Karotte und Zwiebel darin anbraten. Mungobohnen- und Bambussprossen untermischen. Mit ca. 4 EL Woksauce und der Chilisauce abschmecken und aus dem Wok nehmen.

5. 1 EL Sesamöl im Wok erhitzen und die Garnelenspieße darin anbraten. Herausnehmen und warm halten. Rindfleisch trocken tupfen, in Streifen schneiden und im Wok in 1 EL Sesamöl kurz anbraten, sodass sie innen noch rosa sind. Wokgemüse untermischen.

6. Fleisch-Gemüse-Wok mit Garnelenspießen auf Reis anrichten. Mit Sesam und Limettenspalten garnieren.



RÄUCHER- LAXX- TAGLIATELLE mit Safran-Dille- Sauce

Pro Portion: 597 kcal | 17 g EW
99 g KH | 13 g Fett | 8,3 BE



- 2 kleine Schalotten
- 1 Bund Dille
- 500 g Tagliatelle (gelb + grün)
- 1 EL Olivenöl
- 70 ml weißer Wermut
- 2 Spritzer Tamari-Sojasauce
- 1 Brief Safran (0,12 g)
- 200 ml pflanzliche Kochcreme
- 200 g pflanzlicher Räucherlaxx
(z. B. von Vegavita)
- Salz

Zubereitung

1. Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Dillefährnchen abzupfen, zwei Drittel davon fein hacken.
2. Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen.
3. Inzwischen Schalotten in einem Topf mit Öl anschwitzen. Wermut, Tamari und Safran dazugeben und 1 Min. einkochen. Kochcreme dazugeben und 2 Min. einkochen. Gehackte Dille unterrühren.
4. Tagliatelle abseihen und mit der Safransauce vermengen. Anrichten, mit Räucherlaxx belegen und mit restlicher Dille garnieren.



Code: Billa10

Jetzt
10%*
sparen

ENTDECKE ALLES FÜR DEIN TIER

Eine große Auswahl an Futter & Zubehör
für dein Haustier findest du auf
zooroyal.at

ZooRoyal Produkte sind auch erhältlich bei:

BILLA & BILLA PLUS

* Der Gutscheincode "Billa10" gilt bis einschließlich 31.12.2025 ohne Mindesteinkaufswert im ZooRoyal Onlineshop und nur für Neukunden. Gilt nicht auf die ZooRoyal Schatzkiste, ja! und Aquarien. Der Gutschein ist einmal pro Benutzer und Bestellung einlösbar. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Im Falle einer Rücksendung erstatten wir den rabattierten Einkaufspreis des jeweiligen Artikels. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Angebote gültig nur auf www.zooroyal.at. ZooRoyal Petcare GmbH, Schanzenstr. 6-20, 51063 Köln, Deutschland.



2 KÖSTLICHE IDEEN

Spicy Tex-Mex

mit Santa Maria

Mit den Tortillas, Taco-Saucen und dem Crispy Chicken Spice Mix von Santa Maria lassen sich köstliche Tacos sowohl mit Fleisch als auch in einer vegetarischen Variante besonders schnell und einfach zubereiten.



FAMILIE
Promotion: Im Fokus



Crispy Chicken Tacos

Pro Taco: 240 kcal | 18 g EW | 20 g KH | 9 g Fett | 1,7 BE



8

Tacos



25 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 35 Min.

- 500 g **Hendlbrustfilet**
- 3 EL **neutrales Öl**
- 1 Pkg. **Santa Maria Crispy Chicken Spice Mix**
- 250 g **(Cherry-)Tomaten**
- evtl. ½ **Salatgurke**
- 1 Pkg. **Santa Maria Tortilla Original small**
- 1 Glas **Santa Maria Taco Sauce mild**
- 8 **Salatblätter (z. B. Häup-telsalat)**
- 1 Handvoll **Vogerlsalat**
- 125 ml **Kräuter-Joghurt-Sauce**
- 1 Handvoll **Kräuterblätter (z. B. Koriander)**

Zubereitung

1. Backrohr auf 225 °C Umluft vorheizen. Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden und mit 2 EL Öl und Würzmischung gleichmäßig vermengen. Auf einem eingeölten Blech verteilen und ca. 15 Min. goldbraun-knusprig backen.

2. Inzwischen Tomaten kleiner schneiden. Gurke, falls verwendet, in Scheiben schneiden.

3. Tortillas nach Packungsanleitung erwärmen. Mit Taco-Sauce bestreichen und mit Salat, Fleisch und Tomaten sowie ggf. Gurke füllen. Mit Kräuter-Joghurt-Sauce und Koriander garnieren.

Darf's ein bisschen größer oder schärfer sein? Santa Maria Tortillas gibt es in drei verschiedenen Größen, und die Taco-Sauce ist in zwei Schärfeegraden erhältlich.



1



Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:

SANTA MARIA TACO SAUCE
Preis: 230 g,
€ 2,69

SANTA MARIA TORTILLA SMALL
Preis: 200 g,
€ 3,29

SANTA MARIA CRISPY CHICKEN SPICE MIX
Preis: 50 g,
€ 1,49



NEU

**Saftige
iglo Black Tiger
Garnelen - jetzt
probieren!**



iglo
Iss was Gscheit's!



FAMILIE
Promotion: Im Fokus

Veggie Tacos

mit knusprigem Karfiol



8

Tacos



25 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 45 Min.

Pro Taco: 199 kcal | 8 g EW
20 g KH | 9 g Fett | 1,7 BE

- 450 g Karfiol
- 200 g griechisches Joghurt
- 1 Pkg. Santa Maria Crispy Chicken Spice Mix
- ¼ Rotkraut
- 150 g Feta
- 1 Pkg. Santa Maria Tortilla Original small
- 8 Salatblätter (z.B. Batavia)
- 1 Handvoll Kräuterblätter (z.B. Koriander)
- 1 Glas Santa Maria Taco Sauce mild

2



Zubereitung

- 1.** Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen. Karfiol in Röschen zerteilen, in Joghurt tauchen und in der Würzmischung wälzen. Auf einem Backblech 20–25 Min. goldbraun-knusprig backen.
- 2.** Währenddessen das Rotkraut in feine Streifen schneiden. Feta zerkleinern.
- 3.** Tortillas nach Packungsanleitung erwärmen und mit Salat, Rotkraut, Karfiol und Feta füllen. Mit Kräutern und Taco-Sauce garnieren.



Pely®

Made in Germany

Pely Power hält & hilft

Die besten Müllbeutel sind diejenigen, über die man sich keine Gedanken machen muß. Pely® Beutel haben Power: Sie sind garantiert reißfest, tropf- und auslaufsicher. Power, auf die man zählen kann!

Pely® Power steht nicht nur für beste Qualität, sondern auch für innovative Produkte, die das Leben täglich einfacher und sicherer machen – passend für jede Anforderung.

Weitere Informationen auf www.pely.de



Pely Power
hält & hilft



MÜLLBEUTEL MADE IN GERMANY



**FÜR HERAUSRAGENDE
SAUBERKEIT VERWENDE
SOMAT EXCELLENCE CAPS**





**KÄSE-CURRYKRAUT-TOAST
MIT SOJA-MAYO**



**HENDLFRIKASSEE
MIT EIERSCHWAMMERLSAUCE UND RISIBISI**

FAMILIE
Schnelle Küche



EINFACH & BLITZSCHNELL

So schnell kann's gehen!
Diese vier Gerichte sind im
Handumdrehen fix und fertig
zubereitet – ob für sich selbst
oder in Gesellschaft!



**TOMATEN-SPECK-SPAGHETTI
MIT ITALIENISCHEN KRÄUTERN**



**WARME ZIMTÄPFEL
MIT VANILLEJOGHURT UND EIERWAFFELN**

FAMILIE

Schnelle Küche



KÄSE-CURRYKRAUT-TOAST

mit Soja-Mayo

Pro Portion: 467 kcal | 16 g EW | 23 g KH | 33 g Fett | 1,9 BE



1

Portion



15 Min.



- 2 Toastbrot-scheiben
- 1-2 TL weiche Butter
- 2 Cheddarscheiben
- 2 EL Sauerkraut
- ½ TL rote Currypaste
- 1 EL Mayonnaise
- 1 Spritzer Sojasauce
- ¼ Salatgurke

Zubereitung

- 1.** 1 Toastscheibe mit etwas Butter bestreichen und mit 1 Käsescheibe belegen. Sauerkraut gut ausdrücken, mit Currypaste mischen und auf dem Käse verteilen. Mit 1 Käsescheibe und 1 Toastscheibe bedecken und den Toast außen mit Butter bestreichen.
- 2.** Toast im Sandwichmaker, Kontaktgrill oder in einer Pfanne rösten, bis er goldbraun und der Käse geschmolzen ist.
- 3.** Inzwischen Mayonnaise mit Sojasauce verrühren. Gurke in Sticks schneiden.
- 4.** Käsetoast halbieren, mit Mayonnaise und Gurkensticks servieren.

**SNELLE
ZUTATEN**



**CLEVER
SAUERKRAUT**

Preis: 500 g, € 0,79



**BILLA IMMER GUT
BUTTERTOAST**

Preis: 500 g, € 2,49



HENDLFRIKASSEE

mit Eierschwammerlsauce und Risibisi

Pro Portion: 539 kcal | 48 g EW | 54 g KH | 13 g Fett | 4,5 BE



2

Portionen



15 Min.



- 350 g Hendl-Innenfilets
- 1 Pkg. Eierschwammerlsuppe
- 1 Pkg. Express-Risibisi
- ½ Bio-Zitrone
- 2 EL tiefgekühlte Petersilie

Zubereitung

- 1.** Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Eierschwammerlsuppe nach Packungsanleitung zubereiten. Aufkochen, bis die Suppe eindickt. Fleisch hineingeben und bei niedriger Hitze 8-10 Min. gar ziehen lassen.
- 2.** Inzwischen Risibisi nach Packungsanleitung zubereiten. Zitrone in Spalten schneiden.
- 3.** Frikassee mit Risibisi anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Zitronenspalten servieren.

TIPP

Sie können auch gekochtes Hendl vom Vortag einfach in Streifen schneiden und in der Suppe erwärmen.

**SNELLE
ZUTATEN**



**BEN'S ORIGINAL
EXPRESSREIS
NACH ART RISI BISI**

Preis: 220 g, € 2,69



**CLEVER
HENDL-INNENFILETS
NATUR**

Preis: 350 g, € 4,99



TOMATEN-SPECK-SPAGHETTI

mit italienischen Kräutern

Pro Portion: 726 kcal | 30 g EW | 95 g KH | 23 g Fett | 7,9 BE



- 250 g Spaghetti
- 300 g frische Tomaten oder
1 Dose gehackte Tomaten
- 100 g Speckwürfel
- 1 EL Butter
- 2 EL tiefgekühlte Zwiebel-
würfel
- 1-2 TL tiefgekühlte italienische
Kräutermischung
- Salz und Pfeffer

**SCHNELLE
ZUTATEN**



**BILLA BIO
SPAGHETTI**

Preis: 500 g, € 0,99



**BILLA IMMER GUT
ITALIENISCHE KRÄUTER
TIEFGEKÜHLT**

Preis: 50 g, € 1,45

Zubereitung

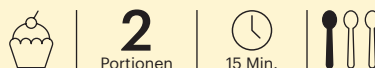
1. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.
2. Inzwischen ggf. frische Tomaten grob hacken. Speck in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze knusprig braten. Zwiebelwürfel dazugeben und kurz glasig anschwitzen. Tomaten hinzufügen, salzen, pfeffern und 8-10 Min. köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.
3. Spaghetti abseihen, etwas Kochwasser auffangen. Nudeln mit Tomatensauce mischen, Kräuter unterheben. Falls nötig, etwas Nudelwasser dazugeben, damit die Sauce cremiger wird. Anrichten und servieren.



WARME ZIMTÄPFEL

mit Vanillejoghurt und Eierwaffeln

Pro Portion: 573 kcal | 11 g EW | 72 g KH | 25 g Fett | 6 BE



- 40 g Walnusskerne
- 2 Äpfel (z. B. Boskoop,
Elstar oder Gala)
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1-2 EL Honig
- 300 g Vanillejoghurt
- 2 Dinkel-Eierwaffeln

**SCHNELLE
ZUTATEN**



**BILLA BIO
DINKEL-EIERWAFFELN °**

Preis: 165 g, € 1,99



**JA! NATÜRLICH
BIO-JOGHURT VANILLE**

Preis: 200 g, € 0,89

Zubereitung

1. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie duften.
2. Äpfel entkernen, in kleine Stücke schneiden und zu den Nüssen geben. Mit Zimt bestreuen, mit Honig glasieren und bei mittlerer Hitze 3-4 Min. leicht karamellisieren.
3. Warme Apfel-Nuss-Mischung auf Vanillejoghurt anrichten und mit Waffeln servieren.

TIPP

Für ein schnelles Wohlfühlgericht zwischendurch erwärmen Sie die Nuss-Apfel-Mischung einfach in der Mikrowelle.



FELIX®

**TOMATEN
KETCHUP**



DIE
NR.1*
IN ÖSTERREICH

SO SCHMECKT NUR FELIX



 **FELIX wünscht
alles Liebe
zum Fest!**

Du musst nicht Felix heißen,
um FELIX zu lieben.



BIO GIBT JETZT STOFF

MIT DEM BIER VON HEUTE:
GÖSSER BIOSTOFF

Das neue Gösser Biostoff ist nicht einfach nur
eine neue Sorte von Gösser.



Österreichische
Bio-Rohstoffe



Die neue 0,33L-
Mehrwegflasche



Die neue handliche
12er Kiste

**JETZT
NEU!**





REGIONAL & NACHHALTIG

*Infos, Produkte
und Rezepte
für Genuss mit
Voraussicht*

REGIONALE EXOTEN

Kiwanos aus dem
Seewinkel

JAHRESWECHSEL MIT BIO-GENUSS

Partygerichte für
einen entspannten
Rutsch

VON UNREIF BIS ÜBERREIF

So lässt sich die
Avocado verwerten



**MAUTNER
MARKHOF**
1841

SIRUP TRINKEN UND VITAMINE TANKEN.

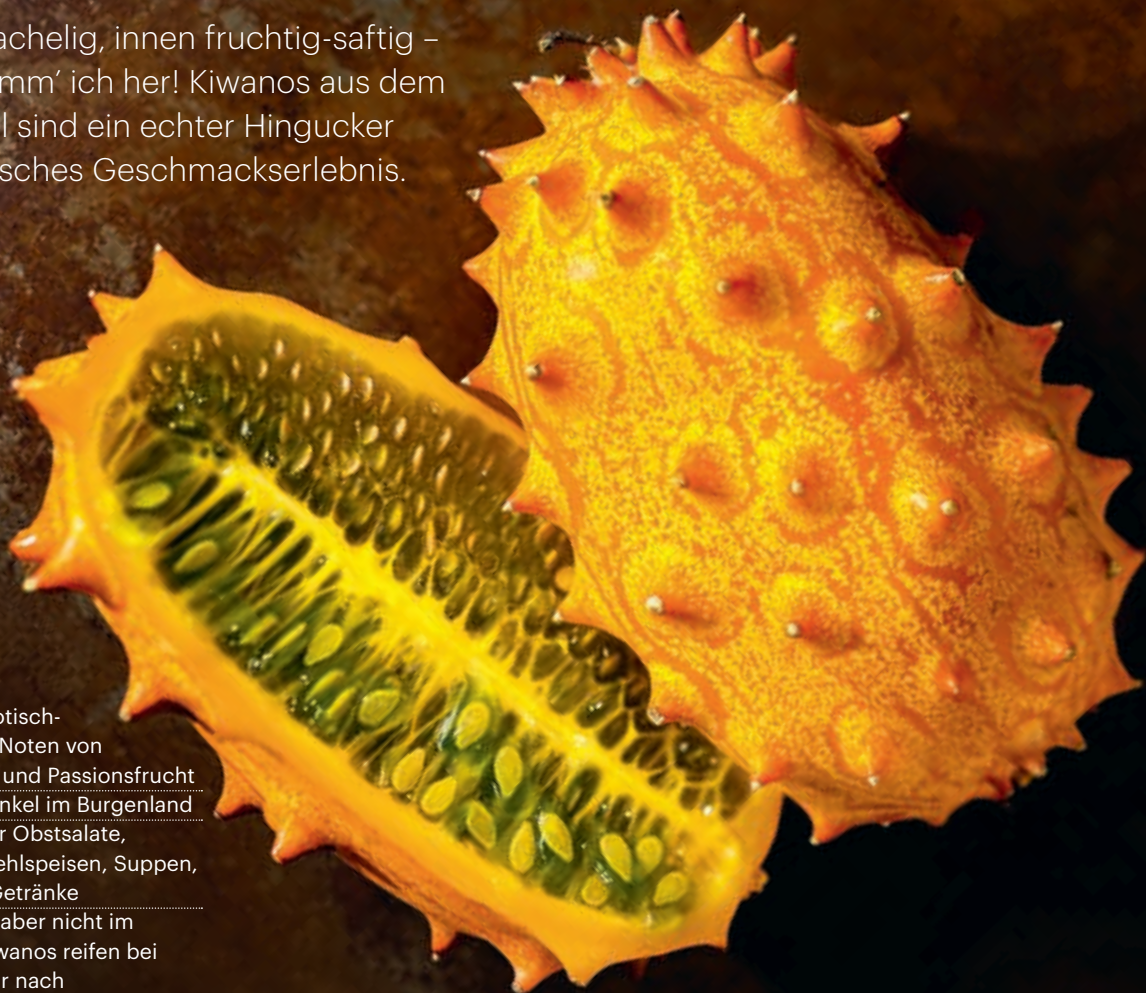
Taugt ma!



MAUTNER *Taugt ma!*

Die Exoten vom Neusiedler See

Außen stachelig, innen fruchtig-saftig – die Da komm' ich her! Kiwanos aus dem Seewinkel sind ein echter Hingucker und exotisches Geschmackserlebnis.



Steckbrief

Geschmack: exotisch-erfrischend mit Noten von Zitrone, Banane und Passionsfrucht
Herkunft: Seewinkel im Burgenland
Verwendung: für Obstsalate, Desserts und Mehlspeisen, Suppen, Dressings und Getränke
Lagerung: kühl, aber nicht im Kühlschrank; Kiwanos reifen bei Raumtemperatur nach



UNSERE
LIEFERANT:INNEN
Heinrich Unger,
Gemüsebauer,
Wallern

Heinrich Unger und sein Sohn Hannes bewirtschaften in Wallern eine Fläche von 13 Hektar. Im

pannonischen Klima des Seewinkels mit rund 300 Sonnentagen pro Jahr fühlen sich längst nicht nur Paprika und Tomaten wohl. Deshalb kultivieren die Landwirte im Rahmen

ihrer Anbauversuche auch immer wieder exotische Gemüsesorten – wie die ursprünglich in Afrika beheimatete Kiwano. Die Pflanze aus der Familie der Kürbisgewächse ähnelt im Anbau der Zuckermelone und wird am Familienbetrieb, je nach Witterung, von Anfang August bis



Mitte Dezember im Folientunnel geerntet. Heinrich Unger löffelt das saftige Fruchtfleisch am liebsten direkt aus der Schale.



Kalt und warm ein Genuss

Kiwano-Suppe

Aus dem erfrischenden Kiwano-Saft und -Fruchtfleisch lässt sich im Handumdrehen ein aromatisches Süppchen zubereiten. Dafür das Fruchtfleisch durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen. Die gewonnene Flüssigkeit mit Sauerrahm oder Crème fraîche aufmixen und mit Salz, einer Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe entweder als Kaltschale oder leicht erwärmt servieren.



Das Rezept für diese Vanille-Plunder mit Kiwano finden Sie auf: billa.at/vanille-plunder-mit-kiwano-mini-kiwis-und-kumquats

TIPPS VON
Margit Fensl
Ernährungs-
expertin



Durstlöschende Eisenquelle

Die Kiwano hat einen hohen Wassergehalt und eignet sich hervorragend als Durstlöcher. Eine Frucht wiegt etwa 200 g – damit deckt das darin enthaltene Eisen 15 % des täglichen Bedarfs. Gemeinsam mit dem ebenfalls enthaltenen Vitamin C wird es noch besser vom Körper aufgenommen.

TOP 3

Partners in Taste



MILCH- PRODUKTE

Joghurt, Topfen, Sauerrahm und Crème fraîche harmonisieren hervorragend mit Kiwanos.



ZITRUSSAFT

Mit etwas Zitronen- oder Limettensaft kommt der einzigartige Geschmack noch besser zur Geltung.



FRISCHE KRÄUTER

Minze, Zitronenmelisse und Basilikum sorgen in Getränken, Salaten und Desserts für zusätzliche Frische.



Vorspeisen & Desserts

In Schale geworfen

In der auffälligen Schale der Kiwano-Früchte lassen sich Vorspeisen und Desserts raffiniert servieren – etwa Salate, Shrimpscocktails, Ceviche oder Sorbets und süße Cremen mit Kiwano. Dazu Früchte am besten längs halbieren.



Exoten aus nächster Nähe

Die Da komm' ich her! Kiwanos werden nur von Landwirt:innen im burgenländischen Seewinkel kultiviert. Vollreif geerntet, gewaschen und verpackt gelangen die Früchte auf kurzem Weg in das Zentrallager von BILLA. Schon am nächsten Tag finden sich die köstlichen Exoten in den Gemüseregalen der Region.



Da komm' ich her! Kiwano*

Die Verfügbarkeit von Kiwanos in Ihrem BILLA und BILLA PLUS Markt ist abhängig von Ernte- und Witterungsbedingungen. Danke für Ihr Verständnis!

**SIMPLY
good** 
simply me

GUT IST FÜR MICH, WAS LEICHT GEHT.



Die wichtigste Zutat deines Lebens?
Leichtigkeit. Lass dir deshalb dein
Lieblingsgericht mit frischem,
knackigem Gemüse und wertvollem
Eiweiß in nur ca. 5 Minuten schmecken.

DAMPFGAREN IN DER MIKROWELLE



Gleich ausprobieren!

GIBT'S NUR BEI:

BILLA
BILLA PLUS

 **ADEG**

simplygood.at

Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt diese Produkte führt.





Unsere regionalen Partner:innen

Mit den Produkten unserer Lieferant:innen kommt der Genuss immer aus nächster Nähe.



JOHANN NEMETZ
Fleischermeister,
Nemetz Fleisch

Der Traditionsbetrieb von Familie Nemetz hat sich seit 150 Jahren der handwerklichen Veredlung von heimischem Fleisch aus regionalen Betrieben verschrieben. Ein besonderes Gustostück vom Schwein ist die würzige Selch-Karreerose, die nach überliefertem Rezept mild gepökelt und über Buchenholz geräuchert wird.



Selch-Karreerose*
Preis pro kg: € 16,90

Erhältlich in ausgewählten BILLA und BILLA PLUS Märkten in Wien und Niederösterreich.



JOSEF GREGORI
Bäckermeister,
Bäckerei Gregori

Bäckerhandwerk und Regionalität werden in der Bäckerei Gregori schon seit 1846 gelebt. Josef Gregori knüpft in fünfter Generation an diese Tradition an – mit feinen Weihnachtskekzen und Kärntner Spezialitäten aus heimischem Mehl wie dem Faaker See Brot mit Leinsamen, Sesam, Kürbis- und Sonnenblumenkernen.



Faaker See Brot*
Preis pro kg: € 6,39

Erhältlich in ausgewählten BILLA und BILLA PLUS Märkten in Kärnten.





**FRANZ, EVA UND
KATHARINA HALLER**
Bio-Imker:innen,
Imkerei Haller

Damit die Bienenvölker von Franz Haller und seinen Töchtern Eva und Katharina reichlich Nektar und Pollen finden, ziehen die Bio-Imker:innen mit ihnen zur Blütezeit von einem Weinviertler Sammelgebiet zum nächsten. Der würzig-intensive regionale Bio-Blütenhonig wird durch schonendes Rühren zu Cremehonig verarbeitet.



Bio-Cremehonig*

Preis pro Glas:

500 g, € 9,99

Erhältlich in ausgewählten BILLA PLUS Märkten im niederösterreichischen Wein- und Industrieviertel sowie in Wien.



**KATHARINA PIRKER UND
GEORG RIPPEL-PIRKER**
Lebkuchenproduzent:innen,
Pirker GmbH

In der Lebzelterei Pirker in Mariazell wird das uralte Handwerk des Lebzeltens seit 1846 hochgehalten. Echter Bienenhonig, frische österreichische Eier, Mehl aus heimischen Mühlen und aromatische Gewürze bilden die Grundlage für ursprüngliche Lebkuchenkreationen wie den beliebten händisch ausgestochenen Altmeister.



**Altmeister
Lebkuchen***

Preis pro Stk.:

200 g, € 6,99

Erhältlich in ausgewählten BILLA und BILLA PLUS Märkten im Burgenland, in Niederösterreich, der Steiermark und Wien.



Sekt Austria

Mehr Genuss, mehr Österreich im prickelnden Glas

Was international bereits große Anerkennung findet, setzt sich nun auch hierzulande immer stärker durch: Sekt Austria ist die Spitzenkategorie im heimischen Schaumweinbereich.

Eine Bewegung, der sich immer mehr der besten österreichischen Kellereien und Winzer:innen anschließen.

Zu 100% aus Österreich und streng geprüft – Sekt Austria steht für ein authentisch österreichisches Top-Produkt, das immer mehr an Beliebtheit gewinnt. Sichtbares Zeichen dafür ist die rot-weiß-rote Banderole am Kopf einer Flasche Sekt. Drei Kategorien bieten die Möglichkeit, die passende Stilistik für den jeweiligen Anlass oder Gusto zu wählen. Umso spannender ist, dass eine ständig wachsende Anzahl an Hersteller:innen mit individuellen Interpretationen die Lust am Verkosten und Entdecken befeuert. Sekt Austria ist weit mehr als ein prickelndes Getränk – es ist ein Statement österreichischer Wein- und Festkultur und damit das perfekte Geschenk. Mit den drei klar definierten Kategorien Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve bietet sich für jeden Anlass die passende Stilistik: vom Aperitif über die elegante Untermalung einer Gesellschaft bis hin zur Begleitung einer gesamten Menüfolge. Wer Sekt Austria schenkt, überreicht nicht nur ein Stück österreichische Handwerkskunst, sondern auch ein Symbol für Wertschätzung und Lebensfreude. Ob für Weihnachten und Silvester,

als allgemeines Dankeschön oder als feiner Auftakt zu besonderen Momenten – Sekt Austria bringt garantiert Glanz in jedes Geschenk und vermittelt dabei immer eine Botschaft: Qualität aus Österreich auf höchstem Niveau.

Frisch und knackig oder gediegen-elegant?

Während der Sekt Austria in der Basiskategorie mit Frische und Leichtigkeit der ideale Aperitif und Begleiter zu leichten Vorspeisen ist, eignet sich Sekt Austria Reserve durch mindestens 18 Monate Hefelager mit eleganter Perlage und feinen Hefenoten hervorragend zu Fisch, Geflügel oder vegetarischen Gerichten – vom gebratenen Gansl über das Weihnachtsessen mit Karpfen und Co bis zum Fondue zu Silvester. Wer seinen Gästen ein besonderes Geschmackserlebnis bieten möchte, setzt auf Sekt Austria Große Reserve. Mit einer Reifezeit von mindestens 36 Monaten bringt er feine Röstaromen und großen Facettenreichtum ins Glas und macht selbst zu kräftigen Gerichten wie Steak, gegrillten Speisen, gereiftem Bergkäse und auch zu Raclette eine gute Figur.

„Vorstellbar, aber sinnlos“

Jedes Jahr übernimmt eine andere Persönlichkeit des öffentlichen Lebens die Aufgabe als Sekt-Austria-Botschafter:in. Fußballlegende Herbert Prohaska setzte sich ab dem Jahr 2020 dafür ein und nannte als Motivation dafür: „Wovon man selbst überzeugt ist, dafür kann man gut Botschafter sein.“ Ihm folgte Schauspieler:in Kristina Sprenger, die ihr Motto wiederum so formulierte: „Das Prickeln im Leben – für mich steht Sekt Austria für Qualität, Leidenschaft und Genuss!“ Aktuell hat Kabarettist Andreas Vitasek dieses Amt inne und ist überzeugt: „Ein Leben ohne Sekt ist vorstellbar, aber sinnlos.“ Denn Sekt Austria vermittelt Lebensgefühl, schafft neue Genussmomente – und macht einfach Spaß.

Finden Sie Ihren neuen österreichischen Lieblingssekt im BILLA Online Shop auf:
shop.billa.at/sekt





Fotos: ÖWM/1000things Katharina Tesch, ÖWM/Carletto Photography, ÖWM/www.pov.at

Mit Unterstützung der Europäischen Union



Finanziert von der Europäischen Union

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

Matcha sollte nie mit kochender Flüssigkeit zubereitet werden, da er sonst bitter schmeckt. Rühren Sie das Pulver mit etwas Flüssigkeit (70–80 °C) cremig glatt, bevor Sie es in den Drink geben. So entfaltet sich das leicht süßliche Aroma optimal.

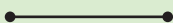


Gutes Gelingen

BILLA Bio Matcha*

Das original japanische Bio-Matchapulver sorgt für das typische mildherbe Geschmackserlebnis mit leichter Süße. Ideal für einen cremigen Matcha Latte oder trendige Backrezepte.

Preis: 30 g, € 8,99



JETZT NEU
BEI BILLA UND
BILLA PLUS

Heißer Minz-Matcha-Latte

Pro Glas: 140 kcal | 2 g EW | 23 g KH | 4 g Fett | 1,9 BE



4
Gläser

10 Min.



Zubereitung

1. Haferdrink erhitzen, Teebeutel und Minze hinzufügen. Kurz aufkochen, dann bei niedriger Hitze 5 Min. ziehen lassen. Teebeutel und Minze herausnehmen.

2. Matcha mit etwas heißem Haferdrink in einer kleinen Schüssel mit einem Bambus- oder Schneebesen glatt rühren. Zum restlichen Haferdrink geben und gut unterrühren. Mit Agavendicksaft süßen.

3. Drink mit einem Milchaufschäumer oder im Mixer cremig aufschlagen. In Gläser verteilen und mit Matcha bestreuen.

Bewahren Sie das geöffnete Matchapulver am besten in der wiederverschließbaren Verpackung im Kühlschrank auf.

1 l BILLA Bio Haferdrink, ungesüßt

4 Beutel BILLA Bio Kräutertee

1 Bund Bio-Minze

2 TL BILLA Bio Matcha* + mehr zum Bestreuen

3-4 EL BILLA Bio Agavendicksaft

Ungesüßt, zuckerfrei und glutenfrei erhältlich.

FAIRER LEBEN

Gemeinsam für ein **diverses, gerechtes und inklusives Morgen** –
die **internen Netzwerke** und **engagierten Initiativen** von BILLA
laden zum Mitgestalten ein.

TEXT **Sarah Satt**



FÜR UNS ALLE

Wir sind: vielfältig und sozial –
für ein verantwortungsvolles und faires Miteinander.

**WUSSTEST
DU?**

*Mit dem Kauf von
„Gruftsackerln“ in
100 Wiener BILLA und
BILLA PLUS Märkten
unterstützen BILLA
Kund:innen obdachlose
Menschen mit dem
Nötigsten.*

Mehr als

1.518.000

*Euro haben BILLA
Kund:innen bisher
über die Initiative
„Aufrunden, bitte“
für Familien in Not
gespendet.*

Inklusion für alle

Als einer der größten Arbeitgeber Österreichs engagiert sich BILLA für einen vielfältigen und inklusiven Arbeitsmarkt. Dazu gehören barrierefreie Arbeitsplätze ebenso wie ein respektvolles Miteinander. BILLA arbeitet mit diversen österreichweiten Kooperationsnetzwerken zusammen, um stetig inklusiver und diverser zu werden. Das Netzwerk „di.to – different together“ von und für queere Mitarbeitende fördert die Sichtbarkeit der Community und setzt Initiativen für eine offene und tolerante Unternehmenskultur.



Weibliche Führungskräfte bestens „f.ernetzt“

70% der BILLA Märkte werden von Frauen geführt. Um diese Zahl künftig weiter zu steigern und Frauen in Führungspositionen gezielt zu stärken, wurde im März 2024 das Netzwerk „f.ernetzt“ für weiblich gelesene Mitarbeitende der REWE Group gegründet. Neben der persönlichen Weiterentwicklung widmet sich das Netzwerk mit Vorträgen und Interviews mit Frauen*° in Führungspositionen der Förderung und Vernetzung von Frauen* im Unternehmen, der Vereinbarkeit von Beruf und Familie sowie beispielsweise der Aufklärung über Frauengesundheit am Arbeitsplatz.



Fotos: BILLA AG/Robert Hanson (3), BILLA AG/Stefanie Winter, Getty Images (3)

° Frauen* = weiblich gelesene Personen.



GOOD FOOD

Wir sind: nachhaltig und köstlich – für bewussten Genuss, der uns und der Umwelt guttut.



So wird Weihnachten zum nachhaltigen Fest

Klima- und umweltbewusst feiern und genießen ist leichter als gedacht: regionale und biologische Wintergemüse auf die Einkaufsliste setzen, zu weniger tierischen Produkten greifen, dafür vermehrt zu pflanzlichen Alternativen und Fisch mit Nachhaltigkeitszertifikat. Reste vom Fest lassen sich einfrieren oder kreativ verwerten. Was beim Essen funktioniert, klappt auch bei Deko und Geschenken – Tipps dazu gibt's von Blühendes Österreich* auf: bluehendesoesterreich.at/naturmagazin (Suchbegriff: Nachhaltiges Weihnachten)



*Die BILLA gemeinnützige Privatstiftung „Blühendes Österreich“ unterstützt Projekte zur Erhaltung naturnaher Lebensräume und zur Förderung der Artenvielfalt.

EINE SPENDE, DIE SATT MACHT

FÜR FAMILIEN IN NOT IN ÖSTERREICH.



SCANNE DEN QR-CODE
UND UNTERSTÜTZE
UNSERE INITIATIVE MIT
DEINER SPENDE!



JETZT AN DER
KASSA SPENDEN
UND GUTES TUN:

€1.-

=
1 TELLER
WARME SUPPE

FÜR
UNS ALLE

NACHHALTIGES VON
BILLA

Die Kundenspenden werden in Form von
BILLA Gutscheinen an das ÖRK ausgefolgt.

BILLA
BILLA PLUS

NACHHALTIG
Partygerichte

PILZ-LAUCH- PIZZASCHNITTEN MIT LACHS ODER SCHINKEN

Dieses Rezept
finden Sie hier
oder auf:
billa.at/rezepte





billa
bio

SILVESTER

GANZ ENTSPANNT

Heuer gehen wir es zu Silvester richtig gemütlich an: Wir feiern genussvoll in kleiner Runde mit Gerichten voller Bio-Zutaten, die gut vorbereitet werden können und schnell fertig sind.



FOTOS
Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Alexander Höss-Knakal
SETSTYLING
Evelyne Zempenyi



ANTIPASTI-PLATTE

MIT WURSTAUFSCHNITT, KÄSE, LACHS, FALAFELN UND RÖSTI

Pro Portion: 778 kcal | 26 g EW | 50 g KH | 50 g Fett | 4,2 BE



6

Portionen



35 Min.



- 250 g Ja! Natürlich tiefgekühlte Mini-Rösti*
- 200 g BILLA Bio Falafeln
- ggf. etwas Ja! Natürlich Bio-Bratöl
- 70 g BILLA Bio Parmigiano Reggiano im Ganzen
- 1 BILLA Bio Avocado
- 180 g BILLA Bio Aufstrich Paprika-Zucchini-Melanzani
- 1 TL Ja! Natürlich Bio-Schnittlauchröllchen
- ½ Ja! Natürlich Bio-Rustikales-Weißbrot
- ½ Ja! Natürlich Bio-Kärntnerbrot
- 80 g BILLA Bio Mortadella
- 80 g BILLA Bio Coppa
- 100 g BILLA Bio Graved Lachs
- 150 g BILLA Bio Edelschimmelkäse
- 80 g BILLA Bio griechische grüne Oliven (ATG)
- 80 g BILLA Bio Prosciutto Crudo
- 80 g BILLA Bio Physalis
- einige Ja! Natürlich Bio-Basilikumblätter

*Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

Zubereitung

1. Rösti und Falafeln in einer Pfanne mit etwas Öl oder im Rohr nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Parmesan in Stücke brechen. Avocado halbieren, entsteinen, aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. Aufstrich in einem Schälchen anrichten und mit Schnittlauch garnieren. Brote in Scheiben schneiden.
3. Parmesan und Avocado mit den restlichen Zutaten dekorativ auf einer großen Platte anrichten. Rösti, Falafeln, Aufstrich und Brotscheiben dazuservieren.

EINFACH VORBEREITET

Wurst, Käse und Oliven können Sie bis zu 2 Stunden vor dem Servieren anrichten und im Kühlschrank lagern. Am besten ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen – so entfalten sich die Aromen optimal.



Auch mit einem
Fondue oder Raclette lässt
sich herrlich entspannt
Silvester feiern. Tipps und
praktische Ideen dafür haben
wir hier zusammengestellt:
**billa.at/
fondue-und-raclette**



OFENGEMÜSE MIT FETA UND HONIG

Pro Portion: 508 kcal | 16 g EW | 58 g KH | 22 g Fett | 4,8 BE



4

Portionen



30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 2 Std.

- 800 g Ja! Natürlich Bio-Rote-Rüben
- 700 g Ja! Natürlich Bio-Süßkartoffeln
- 4 EL Ja! Natürlich Bio-Rapsöl
- einige BILLA Bio Chiliflocken
- 1 Beutel BILLA Bio Fenchel-Anis-Kümmel-Tee
- 150 g Ja! Natürlich Bio-Feta
- 1 Ja! Natürlich Bio-Fenchelknolle
- 2 Ja! Natürlich Bio-Knoblauchzehen
- 3 Ja! Natürlich Bio-Schalotten
- 200 ml Ja! Natürlich Bio-Weißwein (z. B. Grüner Veltliner)
- 2 EL BILLA Bio Blütenhonig
- Salz, BILLA Bio Pfeffer bunt & ganz

TIPP VON Margit Fensl Ernährungsexpertin

Schon 60 g Süßkartoffeln decken den Tagesbedarf an Vitamin A. Das Vitamin ist wichtig für unsere Haut und Sehkraft und unterstützt unser Immunsystem. Da dieses Vitamin fettlöslich ist, die Süßkartoffel immer mit etwas Fett oder Öl genießen!

Zubereitung

1. Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Rüben auf ein Blech legen und im Rohr ca. 60 Min. weich garen. Leicht abkühlen lassen, schälen und vierteln.

2. Süßkartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Roten Rüben auf ein Blech legen, mit 2 EL Öl, Salz, gemahlenem buntem Pfeffer, Chili sowie Fenchel, Anis und Kümmel aus dem Teebeutel mischen. Feta in grobe Stücke brechen und auf das Gemüse geben.

3. Fenchelknolle in 2–3 cm große Stücke schneiden, Fenchelgrün beiseitelegen. Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Fenchelstücke in einer kleinen Ofenform mit Knoblauch, Schalotten, 2 EL Öl und Wein mischen. Blech mit Roten Rüben und Süßkartoffeln oben im Rohr, Fenchel darunter bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 35 Min. garen.

4. Ofengemüse vor dem Servieren mit Honig beträufeln und mit Fenchelgrün garnieren.





EINKAUFSTIPP



340 ml

€ 3,99 / 4,99

**JA! NATÜRLICH
BIO-FONDS**

Gemüse-, Fisch-, Hühner- und Rinderfond: Alle vier Bio-Fonds werden nach traditionellen Rezepten hergestellt und leisten einen Beitrag zur restlosen Lebensmittelverwertung.

Produktfotos: Marian Inhouse Agentur

KARPFENFILET IM BOUILLABAISSE-FOND MIT KNOBLAUCHBAGUETTE

Pro Portion: 626 kcal | 48 g EW | 57 g KH | 21 g Fett | 4,8 BE



4

Portionen



35 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 45 Min.

- 4 Ja! Natürlich Bio-Schalotten
- 5 Ja! Natürlich Bio-Knoblauchzehen
- 2 EL Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Karotten
- 1 Ja! Natürlich Bio-Fenchelknolle
- 1 Brief Safran (0,12 g)
- 200 ml Ja! Natürlich Bio-Weißwein (z. B. Grüner Veltliner)
- 1 Dose BILLA Bio geschälte Tomaten
- 340 ml Ja! Natürlich Bio-Fischfond
- 1 Beutel BILLA Bio Fenchel-Anis-Kümmel-Tee
- 800 g Ja! Natürlich Bio-Karpfenfilets
- 2 EL Ja! Natürlich Bio-Mayonnaise
- 4 EL BILLA Bio Paprika-Chili-Salsa
- 1 Ja! Natürlich Bio-Esterhazybaguette
- Salz, BILLA Bio Pfeffer bunt & ganz

Zubereitung

- 1.** Schalotten und 4 Knoblauchzehen schälen, in feine Scheiben schneiden und in einer großen, hohen Pfanne mit Öl glasig anschwitzen.
- 2.** Karotten schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Fenchel in mundgerechte Stücke schneiden, Fenchelgrün beiseitelegen. Karotten, Fenchelstücke und Safran zu den Schalotten geben. Mit Wein ablöschen und 2 Min. einkochen. Tomaten und Fischfond dazugeben, mit Salz und gemahlenem bunten Pfeffer würzen, Teebeutel hineinhängen und bei niedriger Hitze 10 Min. köcheln lassen. Teebeutel entfernen.
- 3.** Karpfenfilets kalt abspülen, trocken tupfen, in ca. 4 cm breite Stücke schneiden, salzen und pfeffern. In den Bouillabaisse-Fond legen und bei niedriger Hitze zugedeckt ca. 10 Min. gar ziehen lassen.
- 4.** Inzwischen Mayonnaise mit Salsa verrühren. Baguette schräg in Scheiben schneiden und toasten. 1 Knoblauchzehe halbieren und die Brotscheiben damit einreiben.
- 5.** Fisch auf Bouillabaisse-Fond anrichten, mit Fenchelgrün garnieren und mit Salsa-Mayonnaise und Knoblauchbaguette servieren.

EINFACH VORBEREITET

Der Bouillabaisse-Fond lässt sich wunderbar vorbereiten und sogar einfrieren. Auch die Salsa-Mayonnaise kann im Voraus angerührt und im Kühlschrank aufbewahrt werden. So müssen Sie am Abend nur mehr den Fisch und das Knoblauchbaguette zubereiten.





MANGO-KOKOS-PANNA-COTTA MIT HAFERRIEGEL-CRUNCH

Pro Portion: 692 kcal | 6 g EW | 54 g KH | 48 g Fett | 4,5 BE



4

Portionen



35 Min.*



*exkl. ca. 11 Std. Gefrier- und Kühlzeit

- 2-3 reife Mangos
- 2 cm BILLA Bio Ingwer
- 40 g Bio-Kristallzucker
- 40 ml BILLA Bio Orangensaft
- 6 g Bio-Agar-Agar
- 800 ml BILLA Bio Kokosmilch
- 2 EL BILLA Bio Agavendicksaft
- 1 BILLA Bio Limette
- 2 BILLA Bio Haferriegel
Cranberry-Kokos

EINFACH VORBEREITET

Sie können die Panna cotta problemlos bereits am Vortag vorbereiten. So müssen Sie am Abend nur noch den Mango-salat zubereiten und das Anrichten erledigen.

Zubereitung

1. 1-2 Mangos schälen, 350 g Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken oder reiben. Beides mit Zucker und Orangensaft in einem Topf aufkochen und bei niedriger Hitze 5 Min. köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. In 4 Förmchen à 250 ml füllen und ca. 5 Std. gefrieren lassen.

2. Agar-Agar mit 200 ml Kokosmilch in einem Topf glatt rühren, 600 ml Kokosmilch und Agavendicksaft einrühren. Erhitzen und 2 Min. köcheln lassen. Die Masse kurz abkühlen lassen und, bevor sie stockt, auf die gefrorene Mangoschicht gießen. Ca. 6 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

3. 1 Mango schälen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden. ½ Limette in feine Scheiben schneiden, ½ Limette auspressen. Mangostücke mit Limettensaft mischen. Haferriegel grob zerbröseln.

4. Panna-cotta-Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. Panna cotta mit Mangosalat, Limettenscheiben und Haferriegel-Crunch garnieren.



GANZHEITLICH VERWERTEN –
RESTLOS BEGEISTERN.



aus biologischer
Landwirtschaft

GUT FÜR UNS

Weil die restlose Verwertung von Bio-Fisch, -Fleisch und -Gemüse köstlich schmeckt. Und das mit Ja! Natürlich Zutaten aus Österreich.



UND DIE NATUR NATÜRLICH

Weil durch die ganzheitliche Verwendung Food Waste vermieden wird (und weil wir ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Aromen auskommen*).

Gibt's nur bei:

BILLA & BILLA PLUS



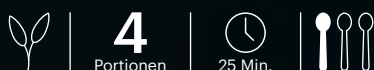
ADEG

Sutterlüty
WEIN LÄNDELMARKT

*gemäß EU-Bio-Verordnung

FENCHEL- ORANGEN-SALAT MIT DATTELN UND WALNUSS- CRUMBLE

Pro Portion: 924 kcal | 24 g EW
97 g KH | 46 g Fett | 8,1 BE



- 2½ EL Ja! Natürlich Bio-Rapsöl
- 200 g BILLA Bio Walnussskerne gerieben
- 30 g Bio-Kristallzucker
- 4 Ja! Natürlich Bio-Orangen
- 3 Ja! Natürlich Bio-Fenchelknollen
- 2 EL BILLA Bio Zitronensaft
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Datteln
- 125 g BILLA Bio Dattel-Walnuss-Aufstrich
- ½ Ja! Natürlich Bio-Rustikales-Weißbrot



EINFACH VORBEREITET

Den Walnuss-Crumble können Sie gut vorbereiten und luftdicht aufbewahren. Auch den Fenchel können Sie bereits ein paar Stunden im Voraus schneiden – er bleibt knackig, wenn er in kaltem Wasser mit etwas Zitronensaft gelagert wird.

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpapier auf ein Blech legen und leicht mit Öl bepinseln. Nüsse mit Zucker und 2 EL Öl mischen, auf das Blech geben und ca. 10 Min. goldbraun rösten. Auskühlen lassen.

2. Inzwischen Orangen mit einem Messer schälen, sodass auch die weiße Haut entfernt wird, und in dünne Scheiben schneiden. Dabei entstehenden Saft auffangen. Fenchel in sehr feine Scheiben

schneiden, Fenchelgrün beiseitelegen. Orangen- und Fenchelscheiben mit Orangen- und Zitronensaft mischen. Datteln entkernen und längs vierteln.

3. Fenchel-Orangen-Salat anrichten, Walnuss-Crumble darüberbröseln und mit Datteln und Fenchelgrün garnieren. Dattel-Walnuss-Aufstrich und Brot dazuservieren.





aus biologischer
Landwirtschaft

billa
bio

GUT INS NEUE JAHR

Ob im kleinen Kreis oder mit einer großen Party –
am besten gelingt der kulinarische Rutsch ins
neue Jahr mit jeder Menge köstlicher Bio-Zutaten
von Ja! Natürlich und BILLA Bio.

1

2



3

4



5



6





1	BILLA Bio Haferriegel Cranberry-Kokos	105 g	€ 1,99
2	Ja! Natürlich Bio-Feta natur	150 g	€ 2,29
3	Ja! Natürlich Bio-Kärntnerbrot	850 g	€ 4,99
4	BILLA Bio Graved Lachs	100 g	€ 6,99
5	Ja! Natürlich Bio-Rapsöl	500 ml	€ 4,99
6	BILLA Bio gehackte Tomaten Kräuter*	400 g	€ 0,99
7	Ja! Natürlich Bio-Mini-Rösti tiefgekühlt*	500 g	€ 4,49
8	Ja! Natürlich Bio-Grüner-Veltliner	0,75 l	€ 6,49
9	BILLA Bio Kichererbseneintopf	400 g	€ 2,39
10	Ja! Natürlich Bio-Kräuterseitlinge°	150 g	
11	BILLA Bio Dattel-Walnuss-Aufstrich	125 g	€ 1,79
12	BILLA Bio Coppa	80 g	€ 5,99

BILLA

ZITRONEN

**DIE BESTE QUALITÄT
AUS SPANIEN**

EIGENSCHAFTEN - UND GESUNDHEITLICHE VORTEILE

STÄRKUNG DES IMMUNSYSTEMS

Zitronen sind, ebenso wie Orangen, eine ausgezeichnete Quelle für Vitamin C, das eine entscheidende Rolle bei der Stärkung des Immunsystems spielt. Vitamin C unterstützt die Produktion weißer Blutkörperchen, die den Körper vor Infektionen schützen. Darüber hinaus wirken die in Zitronen enthaltenen Antioxidantien zellschützend und helfen, oxidativen Stress zu reduzieren.

FÖRDERUNG DER KARDIOVASKULÄREN GESUNDHEIT

Der regelmäßige Konsum von Zitronensaft kann die Verdauung anregen und den Körper bei der Entgiftung unterstützen. Zitronen enthalten Zitronensäure, die die Leberfunktion anregt und die Verdauung von Fetten erleichtert. Ein Glas warmes Wasser mit Zitrone am Morgen kann außerdem den Stoffwechsel aktivieren und den Säure-Basen-Haushalt ausgleichen.

VORBEUGUNG VOR VORZEITIGEM ALTERN

Dank ihres hohen Gehalts an Vitamin C und Antioxidantien tragen Zitronen zur Bildung von Kollagen bei, das die Haut elastisch und straff hält. Zudem helfen die antibakteriellen Eigenschaften der Zitronensäure, Unreinheiten zu reduzieren und der Haut ein frisches, gesundes Aussehen zu verleihen.

ZITRONENKUCHEN

ZUTATEN

250 g Butter	2 Zitronen (Saft und Schale)
200 g Zucker	300 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker	1 Päckchen Backpulver
4 Eier	100 ml Milch



Für einen klassischen Zitronenkuchen heizt man den Backofen auf 180 °C vor. In einer Schüssel werden Butter, Zucker und Vanillezucker cremig gerührt, dann die Eier einzeln untergemischt. Anschließend kommen Zitronensaft und abgeriebene Schale hinzu, um dem Teig ein frisches Aroma zu verleihen. Mehl und Backpulver werden vermischt und abwechselnd mit der Milch eingerührt, bis eine glatte Masse entsteht. Der Teig wird in eine gefettete Kastenform gefüllt und etwa 50 Minuten goldbraun gebacken. Nach dem Abkühlen bestreicht man den Kuchen mit einer Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft, die ihm Glanz und feine Säure verleiht. Das Ergebnis ist ein saftiger, duftender Zitronenkuchen – frisch, leicht und das ganze Jahr über beliebt.



AVOCADO

Alles zu seiner Zeit

Die perfekt reife Avocado zu finden, ist gar nicht so einfach. Aber auch mit überreifen oder noch etwas harten Avocados lässt sich Köstliches zaubern.



UNREIF



Auflauf & Dressing

Leicht unreife Avocados verwerten Sie am besten in gebackenen Aufläufen oder püriert in Saucen und Dressings (bei Bedarf etwas Honig oder Ahornsirup dazugeben). Sehr unreife Avocados sind hart und schmecken oft bitter – sie lassen sich aber in Alufolie gewickelt bei 200 °C im vorgeheizten Backrohr in 15 Minuten blitzschnell nachreifen.



REIF



Guacamole

Eine perfekt gereifte Avocado kann Glücksgefühle auslösen! Sie schmeckt toll in Salaten, ganz klassisch in Scheiben auf getoastetem Brot oder als Dip – wie Guacamole. Dafür 2 Avocados mit einer Gabel zerdrücken und mit etwas Limettensaft, gehacktem Knoblauch, 1 EL klein gewürfelter Zwiebel und Koriandergrün sowie 1 Prise Salz würzen.



ÜBERREIF



Grüner Smoothie

Wenn Avocados zu lange reifen, werden sie sehr weich und bekommen dunkle Stellen. Vereinzelte braune Stellen lassen sich problemlos entfernen, der Rest kommt in einen Smoothie. Dafür Avocado, etwas frischen Spinat, gefrorene Bananen- oder Mangostücke sowie Orangensaft und Wasser im Mixer pürieren.

Viele Rezepte mit Avocados
finden Sie hier:
billa.at/avocado

Köstlich, die Bio-Zucchini!

Zucchini sind vielseitig einsetzbar.

Wenn es bei uns für die Zucchini zu kalt ist, bekommen wir Unterstützung aus dem warmen Süden. Wir waren bei der Ernte live dabei.



Die üppige Pflanze mit den großen Blättern und leuchtend gelben Blüten gehört zur Familie der Kürbisgewächse. Sie stammt ursprünglich vom Gartenkürbis ab und wurde von Mittelamerika in die ganze Welt gebracht. Im deutschen Sprachraum hat sie sich erst gegen Ende der 60er-Jahre einen Namen gemacht. Auch wenn Zucchini bis zu 40 cm lang werden können, liegt die ideale Größe bei 14 bis 21 cm. Je kleiner und frischer die Zucchini, desto zarter und feiner ist der leicht nussige Geschmack dieser vielseitigen Frucht.

Bio-Genuss aus dem sonnigen Süden

Ja! Natürlich Bio-Zucchini stammen von Juni bis Anfang September aus österreichischer Bio-Landwirtschaft und den Rest des Jahres, wenn es hier für Zucchini zu kalt ist, großteils aus Italien. Gemäß den Grundsätzen der Bio-Landwirtschaft wird der Bodengesundheit durch den Einsatz von Nützlingen, gelebte Fruchtfolge und die Förderung von Biodiversität höchste Priorität zugeschrieben. Nach der Aussaat im lockeren, humusreichen Boden

benötigen die Pflanzen je nach Jahreszeit zwischen vier und acht Wochen, bis die Ernte erfolgen kann.

Je kleiner, desto feiner

Wenn die Zucchini zu blühen beginnen, entwickeln sich zuerst viele männliche Blüten, die aber keine Früchte bilden. Bald darauf kommen die weiblichen Blüten und setzen erste Früchte an, die sich rasend schnell entwickeln. Erreichen die Zucchini die Idealgröße, werden sie per Hand geerntet – dazu werden sie einfach mit einem Messer abgeschnitten. Nach der Ernte werden sie in Kisten geschichtet und in den Abpackbetrieb transportiert. Dort werden sie kalibriert – das heißt, Länge und Gewicht werden bestimmt. Außerdem werden sie auf qualitative Mängel untersucht und eventuell aussortiert. Danach wird jede Bio-Zucchini mit dem Ja! Natürlich Sticker versehen und für die Lieferung abgepackt.



Die sizilianischen Ja! Natürlich Bio-Zucchini findet man 3 bis 4 Tage nach der Ernte bei BILLA und BILLA PLUS.



Vielseitig & köstlich

1. Es gibt kaum ein pflegeleichteres Gemüse als Zucchini: Einfach waschen, trocken tupfen und Kappe und Stielende abschneiden – geschält werden sie nicht.
2. Ob roh im Salat, als Suppe, Eintopf, im Kuchen, gegrillt oder gebacken – Zucchini sind Allrounder und passen sich vielen Zutaten und Geschmacksrichtungen problemlos an. Sie vertrauen sich mit den unterschiedlichsten Kräutern und Gewürzen. Als Mischgemüse harmonisieren sie am besten mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Melanzani. Mit Faschierem gefüllt sind sie eine pikante Hauptmahlzeit.

EINKAUFSTIPP



JA! NATÜRLICH BIO-ZUCCHINI*

Die Zucchini von Ja! Natürlich stammen zu 100 % aus kontrollierter Bio-Landwirtschaft. Zurzeit kommt der Großteil sonnenge-reift aus Sizilien.

*Für preissensible Artikel wie Obst und Gemüse können sich die Preise tagesaktuell ändern. Danke für Ihr Verständnis!



aus biologischer
Landwirtschaft



LILLET®



Für kalte Tage...

Lillet Hot Apple

5cl Lillet Blanc
10cl Apfelsaft
1 Spritzer Zitrone
Apfelscheibe
Zitronenscheibe
Zimtstange

*...und warme
Momente*



GENUSS

*Genussvoll & stets
im Trend mit dem
BILLA PLUS
Sortiment*

TRAUMHAFTE SCHOKOLADE

Rezeptideen für süße
Genussmomente



AROMEN- VIELFALT

Köstliches mit den
Gewürzen der
Weihnachtszeit



SKANDINAVISCH GENIESSEN

So schmeckt Weih-
nachten in Schweden



mein
cewe fotobuch

Mein ganz persönliches Geschenk



*In der praktischen Erinnerungstasche
finden kleine Schätze einen Platz.*

BILLA

fotoshop.billa.at

GETRÄNK

des Monats

Der BI-NO Sektmanufaktur Cuvée Brut 2020 verkörpert die hohe Kunst österreichischer Sekttradition. Eleganz, Finesse und Charakter vereinen sich in diesem außergewöhnlichen Brut.

Unser Weinexperte empfiehlt

**BI-NO Sektmanufaktur
Cuvée Brut 2020 ***
0,75 l, € 11,99

Handwerk & Herkunft

Als „Sekt Austria Große Reserve“ gekeltert, reifte dieser Jahrgangssekt über 55 Monate auf der Hefe. Er steht für kompromisslose Qualität, Authentizität und die Leidenschaft der österreichischen Sektmanufaktur.

Stilvoller Genussmoment

Die Kombination aus feiner Perlage, cremiger Textur und finessenreichem Abgang macht ihn zu einem Sekt, der überzeugt und bleibend Eindruck hinterlässt. Ein Begleiter für besondere Anlässe oder um Alltägliches besonders zu machen.

Kurz und bündig:

Optik	helles Goldgelb
Nase	Brüchigkeit, reifer Apfel und geröstete Nüsse
Mundgefühl	cremig, harmonisch
Abgang	lang, nachhaltig und komplex
Gesamteindruck	anspruchsvoll, elegant



Ralph Woditschka,
Weinexperte
bei BILLA

„Der BI-NO Cuvée Brut 2020 ist ein Paradebeispiel österreichischer Sektexzellenz: komplex, elegant und von beeindruckender Länge. Ein Sekt, der Anspruch und Freude mit einem guten Preis perfekt verbindet.“

FOODPAIRING

Der Sekt passt gut zu feinen Vorspeisen, mildem Geflügel, Meeresfrüchten oder edlem Fisch. Dieses Rezept finden Sie auf: billa.at/branzino-alla-pizzaiola



GENUSS

Kuchen und Torten



TRÜFFELTARTE *mit Kumquats*

Dieses Rezept
finden Sie hier
oder auf:
billa.at/rezepte





SCHOKO- *Zauber*

Mit diesen Kuchen und Torten werden
nicht nur Schokoträume wahr –
sie sind zudem optische Highlights
auf festlichen Weihnachtstafeln!

MILLEFEUILLE-STERN

mit Schokocreme und kandierten Maroni

Pro Portion: 874 kcal | 12 g EW | 81 g KH | 53 g Fett | 6,8 BE



1

Stern**



50 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 90 Min. exkl. 5–6 Std. Kühlzeit
**6 Portionen

- 300 ml Schlagobers
- 150 ml Milch
- 5 Eidotter (M)
- 205 g Kristallzucker
- 290 g Zartbitterschokolade
- 12 gegarte Maroni
- 3 Rollen Blätterteig
- 4 EL Staubzucker

Aus den Teigresten können Sie mit übrig gebliebener Schokocreme oder Schokospänen gefüllte Teigtäschchen backen.

Zubereitung

1. Obers mit Milch erhitzen. Dotter mit 85 g Kristallzucker in einem Topf verquirlen, Obersmischung mit dem Schneebesen einrühren und bei niedriger Hitze ständig rühren, bis die Mischung ca. 80 °C erreicht und leicht eindickt.
2. 250 g Schokolade hacken und in eine hitzefeste Schüssel geben. Mit der Dottercreme übergießen, 3–4 Min. stehen lassen und glatt rühren. Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und 5–6 Std. kalt stellen.
3. Inzwischen die Maroni in einen Topf geben und mit 120 g Zucker und 150 ml Wasser bedecken. Unter Rühren aufkochen, dann bei niedriger Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen, bis die Maroni glänzen. Maroni auf Backpapier auskühlen lassen.
4. Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Bleche mit Backpapier belegen. Blätterteige entrollen, jeweils einen großen Stern (ca. 24 cm Höhe) ausstechen und auf die Bleche legen (Teigreste anderweitig verwenden). Mit je 1 EL Staubzucker bestreuen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Sterne nacheinander jeweils ca. 12 Min. goldbraun backen, dabei den Teig mit Backpapier und dem Boden einer Springform bedecken, damit er nicht zu stark aufgeht. Sterne abkühlen lassen.
5. 40 g Schokolade in Späne hobeln. Ränder der Sterne ggf. gerade schneiden. Schokocreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 2 Sterne mit Cremetupfen bedecken. 6 kandierte Maroni grob hacken und auf die beiden Sterne verteilen. Belegte Sterne übereinanderstapeln und mit dem leeren Stern abschließen. Millefeuille mit Schokospänen, restlichen Maroni und Staubzucker dekorieren.

Millefeuille ist nicht ganz einfach zu schneiden. Verwenden Sie ein Sägemesser und sägen Sie vorsichtig mit möglichst wenig Druck durch die Schichten.





PANETTONE-WEIHNACHTSTORTE

mit Schokoganache

Pro Stück: 777 kcal | 11 g EW | 72 g KH | 47 g Fett | 6 BE



1

Torte**



60 Min.*



*exkl. mind. 3 Std. Kühlzeit **12 Stücke

- 400 g Vollmilchkuvertüre
- 450 ml Schlagobers
- 1 großer Panettone oder Pandoro (1 kg)
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 125 g Waffelröllchen (z. B. von Clever)
- einige Rosmarinzweige
- 1 TL Staubzucker

Die Panettonereste können gleich so genascht werden oder z. B. zu French Toast verarbeitet werden. Dazu in Stücke schneiden, in Eiermilch wenden und in einer Pfanne goldbraun braten.

Zubereitung

1. Für die Ganache Vollmilchkuvertüre hacken und in eine hitzefeste Rührschüssel geben. 250 ml Obers aufkochen, etwa die Hälfte davon über die gehackte Kuvertüre gießen und 1 Min. stehen lassen. Restliches heißes Obers hinzufügen und glatt rühren. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 2 Std. kalt stellen. Danach mit den Quirlen ca. 5 Min. cremig aufschlagen.

2. Vom Panettone den gewölbten Oberteil mit einem Messer waagrecht wegschneiden und anderweitig verwenden. Restlichen Panettone waagrecht in 4 gleich dicke Böden schneiden. Die 3 oberen Böden mit je 4 EL Schokoganache bestreichen und auf einer Tortenplatte übereinanderstapeln. Den untersten Boden umgedreht darauflegen. Torte ringsum mit der restlichen Ganache einstreichen und mind. 1 Std. kalt stellen.

3. Inzwischen Zartbitterkuvertüre hacken und in eine hitzefeste Rührschüssel geben. 200 ml Obers aufkochen, etwa die Hälfte über die Kuvertüre gießen, 1 Min. stehen lassen, dann das restliche Obers unterrühren. Mit Folie abgedeckt ca. 1 Std. kalt stellen.

4. Als Struktur für kleine Bäumchen je 1 Waffelröllchen an den Tortenrand drücken, für große Bäumchen je 3 Waffelröllchen pyramidenförmig aufeinanderstellen (2 unten, 1 oben). Bitterschokoganache mit den Quirlen ca. 5 Min. cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und in kleinen Tupfen dicht an dicht über die Waffelröllchen spritzen, sodass Bäumchen entstehen. Torte mit Rosmarinzweigen dekorieren und leicht mit Staubzucker bestreuen. Sofort servieren oder bis zum Verzehr kalt stellen.

SCHOKOLADE-BAISER-KUCHEN

Pro Stück: 435 kcal | 7 g EW | 40 g KH | 26 g Fett | 3,3 BE



1

Kuchen**



30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 80 Min. exkl. mind. 80 Min. Kühlzeit
**12 Stücke

240 g Zartbitterschokolade
180 g Butter
6 Eier (M)
90 g brauner Zucker
50 g glattes Weizenmehl
1½ TL Backpulver
80 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Zitronensaft
220 g Staubzucker
20 g Maisstärke
25 g Kakaopulver

Zubereitung

1. Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm ø) mit Backpapier auslegen. Schokolade hacken, Butter würfeln und beides zusammen über Wasserdampf schmelzen. Etwas abkühlen lassen. 4 Eier trennen. Dotter mit 2 ganzen Eiern und braunem Zucker locker aufschlagen. Die noch flüssige Schokomasse unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und unterziehen. Teig in die Form füllen, glatt streichen und 30–35 Min. backen.

2. Inzwischen die Eiklar mit Zitronensaft steif schlagen, dabei nach und nach den Staubzucker dazusieben. Eischnee weiterschlagen, bis er glänzt und Spitzen zieht. Stärke und Kakaopulver darübersieben und unterheben.

3. Backrohrtemperatur auf 175 °C erhöhen. Baisermasse auf dem Kuchen verstreichen und ca. 25 Min. weiterbacken. Kuchen in der Form ca. 20 Min. abkühlen lassen, dann mit einem Messer vom Rand lösen und aus der Form nehmen. Auf einem Kuchengitter mind. 1 Std. vollständig auskühlen lassen.



Essbares
Blattgold zum
Verzieren
finden Sie z. B.
in Torten- oder
Bastelshops.



GEWÜRZ-SCHOKOKUCHEN

mit Kakaocremewolke und Ingwertrüffeln

Pro Stück: 393 kcal | 8 g EW | 38 g KH | 22 g Fett | 3,2 BE



1

Kuchen**



60 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 1 ¼ Std. exkl. mind. 2 Std. Kühlzeit
**15 Stücke

TRÜFFELN

- 75 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Vollmilchkuvertüre
- 75 ml Schlagobers
- 25 g kandierter Ingwer
- 3-4 EL Kakaopulver

KUCHEN

- 60 g Zartbitterschokolade
- 125 g Butter
- 100 g Blütenhonig
- 150 g Rohrohrzucker
- 3 Eier (M)
- 225 g glattes Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 2-3 EL Kakaopulver
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL Muskat
- 1 Prise Salz
- 200 g Kondensmilch
- einige Zuckerperlen nach Belieben

KAKAOCREME

- 150 ml kaltes Schlagobers
- 1½ EL Vanillezucker
- 100 g Mascarpone
- 1 EL Staubzucker
- 1-1½ EL Kakaopulver

Zubereitung

1. Für die Trüffeln die Kuvertüresorten separat fein hacken. Obers in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und erst die Zartbitterkuvertüre, dann die Vollmilchkuvertüre einrühren. Mit dem Schneebesen glatt rühren. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Bevor die Masse fest wird, nochmals kurz durchrühren. Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln kleine runde Stücke formen und auf Backpapier setzen. Kandierten Ingwer klein würfeln. Je 1 Ingwerstück in die Trüffelstücke drücken, diese zu Würfeln formen und in Kakaopulver wälzen. Mind. 1 Std. kalt stellen.

2. Inzwischen für den Kuchen die Schokolade hacken. Butter, Honig und Zucker in einem Topf schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade unterrühren und abkühlen lassen. Eier einzeln mit einem Holzlöffel unterrühren.

3. Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (ca. 30 cm) mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver in eine Rührschüssel sieben. Ingwer, Zimt, Muskat und Salz hinzufügen. Kondensmilch und anschließend die Schokomasse unterrühren, bis ein homogener Teig entsteht. In die Form füllen, glatt streichen und ca. 50 Min. backen (Stäbchenprobe). Kuchen in der Form mind. 2 Std. auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.

4. Für die Kakaocreme das Obers mit Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone glatt rühren, Staubzucker und Kakaopulver dazusieben und unterziehen. Nach und nach das Vanilleobers unterheben. Kakaocreme wolkig auf dem Kuchen verstreichen. Mit Trüffeln und nach Belieben mit Zuckerperlen garnieren.

MIT SPASS IN DEN WINTER

DAS NEUE FRISCH GEKOCHT KIDS MAGAZIN
MIT COOLEN REZEPTEN IST DA:**

MIT TOLLEN
GEWINNSPIELEN
UND EINKAUFSS-
BONS!

GRATIS*
FÜR jö
MITGLIEDER

+4
EINKAUFSSBONS
IN DIESEM
HEFT

GRATIS für jö Bonus Club Mitglieder

Winter 2025/26 € 0,50

Mach mit!
**RÄTSELN,
MALEN &
BASTELN**

Kokoskugel-
Schneemänner
auf Seite 11

**Winterzauber
überall**

Plus: Viele Gewinnspiele!

*Solange der Vorrat reicht

**Erscheinungszeitraum 27.11.2025–18.2.2026

WEIHNACHT- LICHER SCHOKO- GUGELHUPE

Pro Stück: 417 kcal | 6 g EW
48 g KH | 21 g Fett | 4 BE



1

Gugelhupf**



40 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 90 Min. exkl. mind. 2 Std. Kühlzeit
**14 Stücke

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g weiche Butter + Butter
f. d. Form
- 200 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Bio-Orangenabrieb
- 4 Eier (M)
- 225 g glattes Weizenmehl +
Mehl f. d. Form
- 2 TL Backpulver
- 2-3 EL Kakaopulver
- ½ TL gemahlener Zimt
- 150 g Sauerrahm
- 150 g Staubzucker + Staub-
zucker zum Bestreuen
- 1 Bio-Limette (Abrieb +
Saft)

Zubereitung

1. Kuvertüre hacken und über Wasserdampf schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
2. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform (ca. 24 cm ø) mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Weiche Butter mit Kristallzucker und Salz cremig-hell rühren. Vanillezucker und Orangenabrieb hinzufügen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Zimt mischen, über die Masse sieben und zügig

unterrühren. Flüssige Kuvertüre und Rahm unterrühren.

3. Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf zweiter Schiene von unten 45-50 Min. backen (Stäbchenprobe). In der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und mind. 2 Std. vollständig auskühlen lassen.

4. Staubzucker mit 1 TL Limettensaft und bei Bedarf 1-2 TL Wasser zähflüssig verrühren. Gugelhupf mit dem Guss überziehen und mit Limettenabrieb bestreuen. Trocknen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



EINKAUFSTIPP



1 kg € 1,99

FINI'S FEINSTES BIO-KUCHENMEHL

Mit dem extra glatten Bio-Weizenmehl gelingen besonders flaumige Kuchen.

Preisänderungen vorbehalten.

BILLA

Mitarbeiter:innen laden ein

In ihrer Freizeit bäckt Leonie Rattenböck mit viel Liebe zum Detail für Freund:innen und Familie – ihre Inspiration schöpft die BILLA PLUS Konditorin aus ihrem Arbeitsalltag.

TEXT **Sarah Satt**
FOTOS REPORTAGE **Stefan Fürtbauer**



LEONIE RATTENBÖCK im Interview

Was macht Ihnen an Ihrer Tätigkeit die meiste Freude?

Die abwechslungsreiche Arbeit. In der Konditorei gibt es immer wieder neue Trends und zu den Saisonen, wie Weihnachten oder Valentinstag, neue Rezepte zusätzlich zum normalen Sortiment. Bei Anlasstorten, etwa zu Firmung oder Hochzeit, kann ich mich kreativ entfalten.

Gibt es saisonale Schwerpunkte, auf die Sie sich besonders freuen?

Ostern finde ich am schönsten. Da machen wir Petits Fours, Törtchen in Eiform und viele Desserts mit Osterdeko. Außerdem hat Ostern eines der größten Angebote an Saisonware.

Was ist Ihnen in der Beratung der Kund:innen wichtig?

Dass beide Seiten danach das gleiche Bild im Kopf haben. Als Konditorin habe ich eine bessere Vorstellung davon, was geschmacklich oder op-



STECKBRIEF

Leonie Rattenböck

Konditorin bei
BILLA PLUS in Braunau

seit 3 Jahren bei
BILLA PLUS

tisch passt. Beim Verlassen des Geschäfts sollen die Kund:innen möglichst genau wissen, was für eine Torte sie abholen werden.

Welche Eigenschaften sollte man für den Beruf als Konditor:in mitbringen?

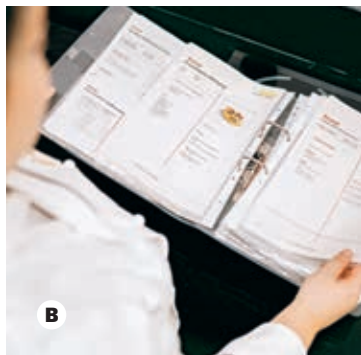
Man sollte auf jeden Fall kreativ und organisiert sein und gut unter Stress arbeiten können. Das Wichtigste ist aber, dass man Spaß an der Arbeit hat – man muss zu 100 % dabei sein.

Warum stellen Sie dieses Rezept vor?

In meiner Familie kommt das Bratapfel-Tiramisu im Glas jedes Jahr zu Weihnachten auf den Tisch. Es lässt sich gut vorbereiten und ist eine willkommene Abwechslung zu Keksen.

A Eischnee benötigt Leonie Rattenböck täglich als Basis für viele Süßspeisen.

B Was ist heute zuzubereiten? Sie schaut in die Rezepte und plant die nächsten Schritte.





GENUSS

Zu Besuch bei BILLA



- C** Das Blech ist gefüllt – jetzt schiebt die Konditorin das Gebäck in den Ofen.
- D** An der Markttheke trägt sie die frischen Köstlichkeiten für den Verkauf ein.



Bratapfel-Tiramisu im Glas

Pro Portion: 481 kcal | 6 g EW
32 g KH | 35 g Fett | 2,7 BE

Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Vanillesaucenpulver in einem Topf mit dem Apfelsaft anrühren und erhitzen. Äpfel, 50 g Zucker und Zimt in die Sauce geben und köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Bei Raumtemperatur auskühlen lassen.
2. 45 g Zucker und Butter unter Rühren in einer Pfanne schmelzen und bräunen lassen. Mandeln unterrühren und die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Auskühlen lassen, anschließend mit den Händen in Stücke brechen.

3. Spekulatius zerbröseln. Obers steif schlagen, Mascarpone und Vanillezucker hinzufügen und zu einer Creme verrühren.

4. Spekulatiusbrösel, Bratapfelmasse und Mascarpone-Obers-Creme abwechselnd in Dessertgläser (à ca. 200 ml) schichten. Zum Schluss mit Mandelkrokant bestreuen. Vor dem Servieren mind. 3 Std., am besten aber über Nacht kalt stellen.



10
Portionen

50 Min.*



*exkl. Kühlzeit

- 250 g Äpfel (z.B. Topaz)
- 1 Pkg. Vanillesaucenpulver
- 100 ml Apfelsaft
- 95 g Kristallzucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 EL Butter
- 100 g gehobelte Mandeln
- 300 g Spekulatius
- 250 ml Schlagobers
- 500 g Mascarpone
- 3 TL Vanillezucker



WÜRZKUNDE

Geschmackssache

GEWÜRZMISCHUNGEN

Würze von Welt

In Ägypten, Indien und China wurden Gewürzmischungen bereits vor Jahrtausenden in der Heilkunde und Küche verwendet. Auch die alten Römer und Griechen setzten sie Wein und Speisen zu. Mit dem arabischen Gewürzhandel kamen exotische Gewürze nach Europa, wo in Klöstern und auf Fürstenhöfen Mischungen für Lebkuchen und Fleischspeisen entstanden. Von England aus verbreitete sich die britische Kolonialerfindung Currypulver in der ganzen Welt. Ende des 19. Jahrhunderts begannen Gewürzhändler wie Kotányi, neben Einzelgewürzen fertige Mischungen für die zeitsparende Zubereitung bestimmter Gerichte und Länderküchen anzubieten. Über Foodtrends haben sich Mischungen als Streu-Topping für Avocado-Toast, Bowls und Co etabliert.

Sie transportieren uns in ferne Länder und sind immer zur Hand, wenn es schnell gehen muss – Gewürzmischungen sind die Abkürzung zu gutem Geschmack.

TEXT **Sarah Satt**

Herstellung

Hochwertige Rohstoffe mit intensivem natürlichen Aroma und umami-reiche Zutaten wie getrocknete Tomaten, Pilze, Zwiebeln und Knoblauch machen Zusatzstoffe überflüssig. Künstliche Farbstoffe, Aromen und Konservierungsmittel haben in Gewürzmischungen nichts verloren.

Sortenvertreter

In Sachen Länderküchen sind italienische, asiatische und Currymischungen beliebt. Tomaten, Knoblauch und Kräuter wie Basilikum sorgen für Italo-Feeling. Wokgewürze verdanken ihre exotische Frische Ingwer, Zitronengras und Chili und erhalten durch Pilze herzhaftere Noten. Erdäpfelgewürz enthält neben Salz oft Zwiebeln und Rosmarin, und in Hendlmischungen dürfen rauchiger Paprika, Pfeffer und Honig nicht fehlen.

Warenkunde

Lagerung & Haltbarkeit

Licht, Feuchtigkeit und Wärme führen zu Aromaverlust und können die Qualität beeinträchtigen. In lichtundurchlässigen Behältern gut verschlossen, kühl und trocken gelagert bleiben Gewürzmischungen über mehrere Monate aromatisch.



Beliebte Kombis mit Gewürzmischungen

Brathendlgewürz: Gibt Hendlkeulen, Chicken Wings und Geflügel-Wraps sowie pflanzlichen Gerichten, Shredded Tofu und Marinaden das gewisse würzige Etwas.

Italienische Gewürzmischung: Verleiht Pastagerichten, Eintöpfen, Pizza und Salatmarinaden mit dem fruchtigen Geschmack reifer Tomaten und aromatischer Kräuter mediterranes Flair.

Erdäpfelgewürz: Rundet Ofen-erdäpfel, selbst gemachte Pommes frites und knusprige Wedges sowie Süßkartoffeln und saisonales Ofengemüse würzig-herzhaft ab.

Avocado-Topping: Krönt Guacamole, Salate mit Avocado und Eiergerichte und macht sich auch in Sandwiches und Bowls hervorragend.



Kochen und verfeinern mit Gewürzmischungen

SCHON GEWUSST?

Garam Masala und das Fünf-Gewürze-Pulver zählen zu den ältesten Gewürzmischungen der Welt.

Die meisten in Gewürzmischungen verwendeten Gewürze und Kräuter sind hitzestabil, bei längerem Garen kann jedoch Aroma verloren gehen. Daher am besten erst gegen Ende des Kochvorgangs hinzufügen.

Mit Streu-Gewürzmischungen geben Sie Frühstücksgerichten, Bowls und Dips kurz vor dem Servieren oder bei Tisch den letzten Schliff.



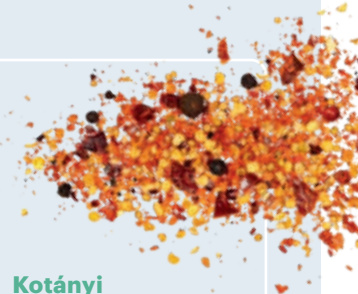
Kotányi Everyday Mischungen werden zu 100 % aus natürlichen Zutaten in Österreich hergestellt und in der Kartondose nachhaltig verpackt.

Eine Gewürzmischung aus dem BILLA PLUS Sortiment:



**Kotányi
Everyday Little Italy**

Preis: 70 g, € 4,99



MEDITERRANER BROKKOLI MIT RINDFLEISCHSTREIFEN

Pro Portion: 465 kcal | 34 g EW | 34 g KH | 20 g Fett | 2,8 BE



Statt mit Rind können Sie das Gericht auch mit Hendl oder plant-based mit Oliventofu zubereiten.



- 600 g Brokkoli
- 1 Lauchstange
- 3 EL Olivenöl
- ca. 2¼ TL italienische Gewürzmischung
- 3 EL Pinienkerne
- 400 g Streifensteak
- 1 EL neutrales Öl
- 2 EL Ahornsirup (Grad A)
- 1 Zitrone (Saft)
- ½ Bund Basilikum
- 4 Scheiben Weißbrot oder Focaccia
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Brokkoliröschen vom Strunk, Lauch in Ringe schneiden. Beides in 2 EL Olivenöl kurz anbraten, mit 3–4 EL Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze 5–6 Min. bissfest dünsten. Mit 2 TL Gewürzmischung, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2.** Pinienkerne goldbraun rösten. 1 EL Olivenöl dazugeben, mit 1 Prise Gewürzmischung und Salz würzen.
- 3.** Fleisch trocken tupfen. In neutralem Öl 2–3 Min. scharf anbraten. Salzen, pfeffern, mit Ahornsirup glasieren und 1–2 Min. karamellisieren.
- 4.** Brokkoli auf Teller verteilen, mit Zitronensaft beträufeln. Fleischstreifen darauf anrichten, mit Pinienkernen und Basilikum garnieren. Mit getoastetem Weißbrot oder Focaccia servieren.

FOOD-HACK

Die italienische Gewürzmischung vereint verschiedene typische Gewürze im idealen Verhältnis – praktisch, platzsparend und perfekt für schnellen authentischen Geschmack.

**4**

Portionen



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 50 Min.

- 800 g** kleine bis mittlere festkochende Erdäpfel
(z. B. Da komm' ich her!
Benjamin-Erdäpfel)
- 4 EL** neutrales Öl
- 400 g** Tofu natur (z. B. von
Vegavita)
- 2** Schalotten
- 1–2 TL** Hendl-Gewürzmischung
 $\frac{1}{2}$ Eissalat
- 200 g** Cherrytomaten
- 4 EL** pflanzliche Mayonnaise
- 2 EL** Ketchup
- 1 EL** Weißwein- oder Apfelessig
- 1 EL** Olivenöl
- $\frac{1}{2}$ TL** Zucker
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Erdäpfel auf einem mit Backpapier belegten Blech 20–25 Min. weich backen. Mit einem Glas oder Erdäpfelstampfer andrücken, bis sie aufbrechen. Mit 2 EL neutralem Öl beträufeln, salzen und 10–15 Min. knusprig backen.

2. Inzwischen Tofu zwischen zwei Lagen Küchenpapier legen und ca. 15 Min. mit einem schweren Topf beschweren, damit Flüssigkeit entweicht. Grob raspeln.

3. Schalotten schälen, fein würfeln. Mit Tofu in 2 EL neutralem Öl bei mittlerer Hitze langsam goldbraun-knusprig braten. Mit der Gewürzmischung abschmecken. Kurz weiterbraten, bis alles sehr knusprig ist.

4. Salat grob schneiden, Tomaten halbieren oder vierteln. Mayonnaise, Ketchup, Essig, Olivenöl und Zucker cremig rühren, salzen und pfeffern.

5. Smashed Potatoes anrichten, mit Salat und Tomaten toppen, mit Marinade beträufeln und den Knusper-tofu darauf verteilen.

NO-CHICKEN-KNUSPERTOFU MIT SMASHED POTATOES

Pro Portion: 518 kcal | 19 g EW | 37 g KH | 31 g Fett | 3,1 BE



Achtung: In manchen Gewürzmischungen ist Honigpulver enthalten – nicht alle sind rein pflanzlich. Ein Blick auf die Zutatenliste gibt Auskunft.

Vielseitig. Wie nie zuvor.



Jetzt live
erleben

Über
100.000
Rezepte

Der neue **Thermomix® TM7**

Attraktives Design, smarte Technik und vielseitiger Genuss – all das vereint der neue Thermomix® TM7 von Vorwerk. Intuitiv führt das 10 Zoll Multi-Touch-Display per Guided Cooking durch über 100.000 Cookidoo® Rezepte – mit Gelinggarantie.

thermomix
VORWERK

www.vorwerk.at

Zum Feiern aufgelegt

Alle Jahre wieder stellt sich die große Frage: Was kommt an den Feiertagen auf den Tisch? BILLA und BILLA PLUS bieten eine Vielzahl an köstlichen Antworten und bescheren Ihnen mit dem Vorbestellservice entspannte und geschmackvolle Feste.

Genuss auf Vorbestellung. Die Feiertage um Weihnachten bieten zahlreiche Gelegenheiten, den Esstisch festlich zu decken und Familie und Freund:innen zum gemeinsamen Genuss zu laden. Ob glanzvolles Buffet, ausgedehnter Feiertagsbrunch oder geselliges Adventkränzchen – die Feinkostplatten, pikanten Brötchen und belegten Brezen, die süßen Fruchtplatten und Mehlspeisvariationen von BILLA und BILLA PLUS machen jede feierliche Zusammenkunft perfekt. Und das Beste: Die vielfältige Auswahl lässt sich bequem von zuhause aus bestellen. Denn ein entspanntes Weihnachtsfest beginnt mit einem stressfreien Advent!

Die festlichste Zeit des Jahres auskosten. Damit bei Tisch alle fündig werden, warten die BILLA und BILLA PLUS Feinkostmitarbeiter:innen neben klassischen Wurst-, Schinken- und Käseplatten mit raffinierten rein pflanzlichen Spezialitäten auf. Wie wäre es etwa mit einem Wurzelbrot mit Hummus und Falafeln oder einer bunten Raw-Food-Platte? Für alle, die lieber einen Festtagsbraten kredenzen, bieten die BILLA PLUS Marktküchen zur Weihnachtszeit Spezialitäten wie Bio-Ente, Jungschweinsbraten, Kalbsbrust und Truthahn zum Vorbestellen.



VORBESTELLEN UND VORFREUEN!

Feinkostplatten, Partybrezen, belegte Brötchen, Torten, Mehlspeisvariationen usw. einfach vor Ort im BILLA oder BILLA PLUS Markt bestellen oder online auf: **billa.at/vorbestellungen**
Die Vorbestellzeit beträgt mindestens 2 Werktage (ohne Bestelltag).



Überraschen Sie Ihre Lieben zum Beispiel an Silvester mit einer Ja! Natürlich Bio-Platte oder einer edlen Sushiplatte und runden Sie Ihr Menü mit einer frischen Fruchtplatte ab. Am besten gleich im „Genuss auf Vorbestellung“-Folder in Ihrem BILLA und BILLA PLUS Markt oder online gustieren und die Vorfreude schüren!

DIE BESTE ZUTAT IST INSPIRATION

**JETZT
NEWSLETTER
ABONNIEREN**

billa.at/frischgekoacht-newsletter



BILLA

Entdecken Sie auf billa.at/frischgekoacht eine große Vielfalt an köstlichen Rezepten und alles Wissenswerte rund ums Kochen.

VOLLER LEBEN.

EIN HAUCH VON Weihnachten

6 Rezepte mit weihnachtlichen Gewürzen

Mit Saisonlieblingen wie Zimt, Kardamom, Sternanis und Co bereiten wir süße und herzhafte Gerichte zu, die für festliche Stimmung sorgen.

FOTOS

Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur

FOODSTYLING

Alexander Höss-Knakal

SETSTYLING

Karin Boba



Das Gewürzbrot schmeckt nicht nur pur, es eignet sich auch hervorragend für French Toast mit Ahornsirup und Früchten. Wer es gern ausgefallen mag, serviert es zu einer Käseplatte – Blauschimmelkäse passt besonders gut.



EINKAUFSTIPP



1 kg **€ 1,99**

FINI'S FEINSTES WEIZENMEHL UNIVERSAL

Aus 100 % Qualitätsweizen, für hervorragende Backeigenschaften bei Brot, Kuchen und Keksen.

Preisänderungen vorbehalten.

Gewürzbrot

MIT WINTERLICHEM OBSTALAT

Pro Portion: 460 kcal | 9 g EW | 60 g KH | 19 g Fett | 5 BE



10

Portionen



35 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 50 Min. exkl. Kühlzeit

GEWÜRZBROT

- 150 g Butter + Butter f. d. Form
- 6 Eier (M)
- 210 g brauner Zucker
- 150 g Weizenmehl universal +
Mehl f. d. Form
- 150 g Roggenmehl
- 21 g Natron
- 150 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 90 g Orangenmarmelade
- je 3 Prisen gemahlener Zimt, Muskat,
Kardamom, Koriander,
Ingwer
- 1 TL ganzer Anis

OBSTALAT

- 1 Orange
- 1 Mandarine
- 1 Birne
- 4 Physalis
- 1 Granatapfel
- 250 ml Weißwein
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 40 g Kristallzucker
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 EL ungesalzene Pistazien-
kerne

Zubereitung

1. Für das Gewürzbrot Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier und Zucker locker verschlagen. Beide Mehlsorten mit Natron sieben. Milch, Salz, 60 g Marmelade, Mehlmischung, gemahlene Gewürze und Anis zur Eier-Zucker-Masse geben und gut verrühren. Flüssige, aber nicht mehr heiße Butter unterrühren.

2. Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in eine gebutterte, bemehlte Kastenform (ca. 20 x 7 cm) füllen, glatt streichen und ca. 50 Min. backen.

3. Inzwischen für den Obstsalat Orange und Mandarine mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. In Stücke schneiden. Birne entkernen und in Stücke schneiden. Physalis aus den Hüllen lösen und halbieren. Granatapfelkerne auslösen. Wein mit Sternanis, Zimt, Zucker und Cayennepfeffer aufkochen. Früchte untermischen und den Sud auskühlen lassen. Pistazien grob hacken.

4. Gewürzbrot aus der Form stürzen. 30 g Marmelade erhitzen und auf den noch warmen Kuchen pinseln.

5. Gewürzbrot mit Obstsalat anrichten und den Salat mit Pistazien bestreuen.

Gewürze wie Zimtstange und Sternanis eignen sich auch als hübsche weihnachtliche Deko. Für eine stimmungsvolle Zitrusnote können Sie im Backrohr getrocknete Orangenscheiben ergänzen.

Das Püree lässt sich
wunderbar vor-
bereiten und kalt
stellen.



Vanille-Zimt-Hendlbrust

MIT KARDAMOMKAROTTEN UND ERBSENPÜREE

Pro Portion: 626 kcal | 57 g EW | 23 g KH | 32 g Fett | 1,9 BE



4

Portionen



45 Min.



400 g Karotten
130 g Butter
4 Kardamomkapseln
100 ml Weißwein
2 TL Kristallzucker
1 Knoblauchzehe
1 Vanilleschote
4 Hendlbrüste
1 EL Olivenöl
1 Zimtstange
500 g tiefgekühlte Erbsen
einige Kerbelblätter
Salz

Zubereitung

1. Backrohr auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Geschälte Karotten schräg in Stücke schneiden. In 10 g Butter mit leicht angedrückten Kardamomkapseln anschwitzen. Mit Wein ablöschen, 1 TL Zucker und Salz dazugeben. Zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 10 Min. weich dünsten, dabei gelegentlich rühren. Warm halten.
2. Knoblauch halbieren. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Hendlbrüste kalt abspülen, trocken tupfen und salzen. In einer Pfanne in 20 g Butter und Öl mit Knoblauch, Zimt, Vanilleschote und -mark bei niedriger Hitze auf beiden Seiten anbraten. Hendl während des Bratens regelmäßig mit Bratfett überziehen. Auf einem Blech ca. 4 Min. im Rohr fertig garen.
3. Inzwischen 100 g Butter in einem kleinen Topf bräunen. Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. Abseihen, mit brauner Butter, Salz und 1 TL Zucker sehr fein pürieren.
4. Aufgeschnittene Hendlbrüste und Kardamomkarotten auf Erbsenpüree anrichten. Mit Kerbel garnieren.

**Land
schafft
Leben**

WISSEN ZUM ESSEN

RUND UM DIE ERBSE: GRÜNES LICHT AM PROTEIN-BAROMETER

Die Erbse ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt: Erbsen wurden schon in der Steinzeit angebaut. In frischer Form finden sich Erbsen mitsamt ihren Schoten im Gemüseregal, ganzjährig kann man auf Konserven oder tiefgekühlte Erbsen zurückgreifen. Wie alle Hülsenfrüchte enthalten Erbsen besonders viel Protein – kombiniert mit Getreide oder Erdäpfeln kann der Körper dieses besonders gut verwerten. Bei uns kommen die meisten Körnererbsen aus Niederösterreich, mehr als die Hälfte wird biologisch angebaut.

Mehr zu heimischen Lebensmitteln auf: landschaftleben.at

BILLA unterstützt „Land schafft Leben“. Der unabhängige Verein ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur und zeigt, welche Arbeit unsere Bäuerinnen und Bauern leisten und wie die Lebensmittel verarbeitet werden und schließlich in den Handel kommen.

GENUSS

Gewürzküche

Bereiten Sie gleich etwas mehr Rotweinzwiebeln zu – sie sind ein schönes kulinarisches Geschenk und auch ein wunderbarer Begleiter zu einer Käseplatte, besonders in Kombination mit dem Gewürzbrot.



In Gewürzmilch gegart Forellenfilet

Dieses Rezept
finden Sie hier
oder auf:
billa.at/rezepte



Maronibraten

MIT GEWÜRZPASTINAKEN UND ROTWEINZWIEBELN

Pro Portion: 641 kcal | 24 g EW | 78 g KH | 24 g Fett | 6,5 BE



4

Portionen



45 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 65 Min.

BRATEN

- 250 g Cremechampignons
- 2 EL Butter + Butter f. d. Form
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Sojasauce
- 4 Pimentkörner
- 200 g gegarte Maroni
- 2 Thymianzweige
- 255 g Kidneybohnen (ATG)
- 100 g Haferflocken
- 4 Eier (M)
- 1 EL Semmelbrösel
- einige krause Petersilienblätter
- Salz

ROTWEINZWIEBELN

- 300 g rote Zwiebeln
- 50 g Kristallzucker
- 200 ml Rotwein
- 1 Sternanis
- 3 Korianderkörner

PASTINAKEN

- 2 Pimentkörner
- 2 Pastinaken
- 30 g Butter
- 1 Sternanis
- 10 Korianderkörner
- 1 Zimtstange
- 200 ml Weißwein

Zubereitung

1. Für den Braten Backrohr auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Champignons vierteln und in 1 EL Butter anschwitzen. Tomatenmark kurz mitrösten, mit Sojasauce ablöschen. Piment im Mörser zerstoßen.
2. Maroni, Pilze, Thymianblätter, Piment, Bohnen, Haferflocken und Eier in einer Küchenmaschine oder einem Blitzhacker fein hacken. Masse salzen. In eine gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Kastenform (25 x 7 cm) füllen, glatt streichen und ca. 50 Min. backen.
3. Inzwischen für die Rotweinzwiebeln Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit Zucker, Wein, Sternanis und Koriander bei niedriger Hitze ca. 15 Min. einkochen.
4. Für die Pastinaken Piment zerstoßen. Geschälte Pastinaken in Stücke schneiden. Mit Butter, Sternanis, Koriander, Zimt und Piment anschwitzen, bis die Butter leicht braun ist. Wein angießen und die Pastinaken ca. 5 Min. weich dünsten.
5. Bleiben an einem in die Mitte des Bratens gesteckten Messer keine feuchten Brösel mehr haften, den Braten mit 1 EL geschmolzener Butter bestreichen und einige Minuten weiterbacken.
6. Braten aus der Form stürzen, mit Rotweinzwiebeln und Pastinaken anrichten und mit Petersilie garnieren.

Der Maronibraten macht sich köstlich als Veggie-Weihnachtsbraten. Wer rein pflanzlich feiert, findet hier passende Rezepte:
billa.at/pflanzliche-weihnachten

GENUSS
Gewürzküche

Lebkuchengewürz können
Sie ganz leicht selbst
machen – aus Zimt, Gewürz-
nelken, Piment, Anis,
Muskat und Ingwer.



Lebkuchen-Doppeldecker

Pro Doppelkeks: 106 kcal | 2 g EW | 17 g KH | 3 g Fett | 1,4 BE



20

Doppelkekse



25 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 40 Min. exkl. mind. 2 Std. Kühlzeit

- 50 g weiche Butter
- 160 g Staubzucker + reichlich Staubzucker zum Wälzen
- 2 Eier (M)
- 50 g Kakaopulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 120 g glattes Weizenmehl
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Backpulver
- 100 g Orangenmarmelade
- 2 Sternanis

Zubereitung

1. Butter mit Staubzucker schaumig schlagen. Verquirlte Eier nach und nach unter die Buttermasse rühren. Kakao, Lebkuchengewürz, Salz, Mehl, Nüsse und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Abgedeckt ca. 2 Std. kalt stellen.
2. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teelöffelgroße Portionen vom Teig abstechen, zu Kugeln formen und in Staubzucker wälzen. Kugeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und ca. 15 Min. goldbraun backen.
3. Marmelade mit Sternanis aufkochen und einige Minuten abkühlen lassen. Jeweils 2 Kekse mit etwas Marmelade zusammensetzen und abkühlen lassen.



mit
**Bio
Dinkel**



finis-feinstes.at



Bio - Palatschinkenmehl
NEU IM SORTIMENT!

Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

EST • 1920
Auer

**AUER & DU -
UNZERTRENNLICH**

**NEU!
LIMITED
EDITION
IM ADVENT**



**Feiern Sie die schönste Zeit
des Jahres mit AUER!**

Unsere knusprig-zarten Waffeln, gebacken nach österreichischer Tradition, versüßen jeden festlichen Moment. Ein liebevoller Genuss zum Teilen, Verwöhnen und Freude schenken!



www.auer-waffeln.at

Cremige Karfiolsuppe MIT KAKAO UND ZIMTKARFIOL

Pro Portion: 158 kcal | 5 g EW
13 g KH | 9 g Fett | 1,1 BE



4
Portionen

25 Min.



- 1 Karfiol (ca. 700 g)
- 1 große gelbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Birne
- 3 EL Butter
- 700 ml Hühnersuppe
- 1 TL gemahlener Zimt
- 2 TL Kakaopulver
- 1 Zitrone (Saft)
- einige Majoranblätter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Karfiolröschen vom Strunk trennen. Zwei Drittel davon grob schneiden, den Rest in kleine Röschen teilen. Strunk schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Birne entkernen und würfeln.

2. Zwiebel und Knoblauch in einem Topf in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Birne kurz mitbraten. Geschnittene Karfiolröschen und Strunk einrühren und kurz anschwitzen. Suppe angießen und ca. 10 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen Karfiolröschen in 1 EL Butter goldbraun anbraten, mit ½ TL Zimt und Salz würzen.

4. Suppe mit Salz, Pfeffer, 1 TL Kakao und Zitronensaft würzen und fein pürieren. Mit Karfiolröschen anrichten, mit Majoran, 1 TL Kakao und ½ TL Zimt garnieren.

Sie können zum Schluss auch noch etwas Crème fraîche untermischen. Das verleiht zusätzliche Cremigkeit und rundet die Gewürznoten ab.



Für eine vegetarische Variante können Sie statt Hühnersuppe Gemüsesuppe zum Aufgießen verwenden, rein pflanzlich wird es, wenn Sie zudem die Butter durch Öl ersetzen.

Omīs

Schmankerl von **BILLA**

EIN LÖFFERL LIEBE, EIN LABERL GLÜCK.



SCAN MICH!

Jetzt exklusiv bei:

BILLA & BILLA PLUS

ADEG

Sutterlüty
HEIN & LORE WARE

Leise, matt und köstlich

Das kann die neueste Küchentechnik

Jedes Jahr im Herbst stellen Küchengerätehersteller auf der IFA in Berlin ihre neuesten Innovationen vor. Heuer präsentierte AEG ein Innovationsfeuerwerk für alle, die in ihrer Küche nicht nur kochen, sondern „zaubern“ wollen.

SaphirMatt – das ultraharte Kochfeld

Kratzbürsten haben mit dem SaphirMatt keine Freude. Denn mit seiner besonderen Oberfläche ist das SaphirMatt-Kochfeld bis zu viermal kratzresistenter als andere Glaskeramikoberflächen.¹ Damit bietet es perfekten Schutz vor Kratzern, die etwa beim Verrücken von Töpfen oder Pfannen entstehen können. Darüber hinaus besticht das Kochfeld durch seine mattschwarze Oberfläche, die es zum Hingucker in jeder Küche macht. Das SaphirMatt-Glas ist außerdem deutlich leichter zu reinigen als herkömmliche Cerankochfelder.

FAVORIT – der leiseste Geschirrspüler aller Zeiten

Wer mag schon zuhause einen lauten Geschirrspüler? Die neuen AEG FAVORIT Serien 7000, 8000 und 9000 erledigen ihre Arbeit nicht nur flüsterleise (nur 37 Dezibel (dB)²), sie zeichnen sich auch durch die höchste Energieeffizienzklasse (A–10%)² und einen minimalen Wasserverbrauch (von bis zu nur 8,4 Litern) aus. Damit ist der AEG FAVORIT die leiseste und effizienteste Geschirrspülmaschine, die je entwickelt wurde.² Mit der ExtraSilent-Funktion erreichen die Geschirrspüler sogar einen Betriebsgeräuschpegel von nur 35 dB³, was vergleichbar mit einer flüsterleisen Unterhaltung ist.

PizzaExpert – perfekte Pizza in Restaurantqualität

Schlechte Nachricht für alle Pizzerien: Mit PizzaExpert, einer inno-



vativen Funktion in der neuesten Backofen-Generation, bringt AEG Pizzen in Restaurantqualität in die heimischen Küchen. In Kombination mit einem Gusseisenblech, das auf bis zu 340 °C erhitzt werden kann, ist die perfekt luftige und knusprige Pizza in nur 2 Minuten und 30 Sekunden servierbereit.⁴ PizzaExpert wurde von der Scuola Italiana Pizzaioli zertifiziert, einer weltweit renommierten Institution für die Kunst und Wissenschaft der Pizzazubereitung. In Österreich erhältlich ab März 2026.

Weitere Infos auf: aeg.at

¹Basierend auf externen Tests, vgl. mit AEG Standard-Kochfeldoberflächen ohne spez. Behandlung od. Beschichtung. ²Basierend auf den Modellen AEG 9000/9000 XXL, die einen Geräuschpegel von 37 dB, Wasserverbrauch von 8,4 l und Energieeffizienzindex (EEI) kombinieren, der um 10% unter dem Schwellenwert für die Klasse A der Energieverbrauchskennzeichnung gem. der Verordnung EU2019/2017 von EPREL im Juni 2025 liegt. ³Gemessen mit AEG Serie 9000/9000 XXL Geschirrspülern mit 35 dB lt. Energielabel-Angabe im Eco-Programm mit aktivierter ExtraSilent-Option, gemessen gem. EN 60704-1, EN 60704-2-3. ⁴Basierend auf internen und externen Tests in einem vorgeheizten Backofen. Erforderl. Vorheizzeit 25 Min.

GEWINNE

eine Reise zu den Nordlichtern
im Wert von **€ 10.000**



**Jetzt
mitmachen!**

**2 Milka Produkte
kaufen**



**Rechnung hochladen auf
schokohaus.milka.at**

Mit etwas Glück gewinnen

Weihnachten in Schweden

Tauchen Sie in die zauberhafte Weihnachtswelt Schwedens ein – mit diesen drei Rezepten aus Elisabeth Grindmayers neuem Kochbuch.



„Weiße Schneebällchen sind supereinfach zuzubereiten, da sie keine Backzeit erfordern. Deshalb sind die kleinen schokoladigen Kugeln auch perfekt, wenn sich spontan Besuch ankündigt.“

WEISSE SCHNEEBÄLLCHEN

Vita Chokladbollar

Pro Stück: 155 kcal | 2 g EW | 13 g KH | 10 g Fett | 1,1 BE



20
Stück



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 65 Min.

200 g zarte Haferflocken
40 g Staubzucker
2 TL Vanillezucker
200 g weiße Schokolade
100 g zimmerwarme Butter
Kokosette zum Wälzen

Elisabeths Tipp:

Ich zerkleinere die feinen Haferflocken vor der Verwendung gerne im Mixer, damit sie noch feiner werden – so wird die Schokoladenmasse homogener.

Zubereitung

1. In einer großen Schüssel Haferflocken, Staubzucker und Vanillezucker vermengen. Die Schokolade grob hacken und in der Mikrowelle oder über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2. Die Schokolade mit der zimmerwarmen Butter zu den trockenen Zutaten in der Schüssel geben. Die Zutaten gut miteinander vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Diese ca. 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen, damit die Masse fester wird und sich leichter formen lässt.

3. Aus der abgekühlten Schokoladenmasse ca. 20 gleich große Kugeln (ø ca. 4 cm) formen. Die Kugeln anschließend in Kokosette wälzen, damit sie mehr Crunch und eine zusätzliche Geschmacksnote bekommen. Die Chokladbollar mindestens 30 Min. abgedeckt in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden. Dann sind die Schneebällchen bereit zum Genießen!



In diesem liebevoll gestalteten Buch finden Sie 50 traditionelle Rezepte zum Nachkochen, ob Luciagebäck, Julköttbullar oder Glögg. Dazu gibt es stimmungsvolle Geschichten und Bilder. Ein toller Begleiter durch den Advent und die Weihnachtsfeiertage bis ins neue Jahr und auch ein ideales Geschenk für Schweden-Fans.

Elisabeth Grindmayer: Weihnachten in Schweden. Rezepte und Geschichten zur Winterzeit, Hölker Verlag, 176 Seiten, € 32,90



„Dieses Zupfbrot ist nicht nur ein optisches und geschmackliches Highlight, sondern auch ideal zum Teilen bei einem gemütlichen Glöggfest!“

HEFESTERN MIT PESTOFÜLLUNG

Smördegstjärna med Pestofyllning

Pro Portion: 688 kcal | 17 g EW | 94 g KH | 25 g Fett | 7,8 BE



4

Portionen



30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 1¼ Std.

- 1 Pkg. Trockengerm
- 1 Prise Zucker
- 500 g Weizenmehl und Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 TL Salz
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Glas Kräuterpesto (190 g)
- 1 Eidotter
- etwas Milch

Zubereitung

1. Die Trockengerm mit 1 Prise Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Die Hefemischung und das Öl zugeben, dann alles mindestens 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 40 Min. gehen lassen.

2. Den Teig halbieren und zu 2 Kugeln formen. Auf einer bemehlten Fläche die Kugeln jeweils zu einem Kreis (ø à 30 cm) ausrollen. Einen Teigkreis gleichmäßig mit Pesto bestreichen. Den zweiten Teigkreis passgenau darauflegen und leicht andrücken, sodass sich die beiden Teigkreise miteinander verbinden. Mithilfe eines Trinkglases vorsichtig einen kleinen Kreis in der Mitte des Teigs markieren. Nun am äußeren Rand des markierten Mittelkreises 16 gleich große Teile markieren und von dort bis zum Rand hin einschneiden (nicht in den kleinen Kreis hineinschneiden!). Nun mit den Händen 2 nebeneinanderliegende Stränge greifen und jeweils 3-mal nach außen voneinander wegdrehen. Die Enden der beiden Stränge leicht zusammendrücken, damit sie zusammenhalten. Mit den restlichen Strängen genauso verfahren. Den Stern auf ein Backpapier legen und zugedeckt 20 Min. gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Das Eidotter mit etwas Milch verquirlen und die Teigoberfläche damit einpinseln, das sorgt für einen schönen Glanz. Den Teig im heißen Ofen in 20 Min. goldgelb backen.

EIN FEST FÜR DIE SINNE.

Crème brûlée mit weihnachtlichen Aromen

Kaffeewürfel

Für 50 Stück:

250 g	QimiQ Classic	15 g	Löskaffee pulver
250 g	Dunkle Schokolade		Backoblaten
2 cl	Cognac		(120 x 200 mm)

1. QimiQ Classic mit der Schokolade schmelzen.
2. Cognac und Löskaffee pulver dazumischen.
3. Die Masse abwechselnd mit den Oblaten in eine Form schichten, beschweren und über Nacht kühlen.
4. In Würfel (ca. 2,5 x 2,5 cm) schneiden.
5. Gekühlt lagern.

TIPP: Statt Cognac kann auch Baileys oder Orangenlikör verwendet werden.

Für 4 Portionen:

250 g	QimiQ Sahne-Basis	1 Msp.	Zimt, gemahlen
130 ml	Milch	2 Msp.	Lebkuchengewürz
130 ml	Schlagobers, 36 % Fett	1 Stk.	Orange, fein geriebene Schale
4	Eigelb	2 cl	Amaretto
90 g	Zucker		Brauner Zucker zum Karamellisieren
1 Pkg.	Vanillezucker		

1. Backofen auf 120 °C (Heißluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
3. Masse in Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 60 Minuten stocken lassen.
4. Mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.



Gotländischer **SAFRAN- PFANN- KUCHEN**

Gotländsk Saffranspannkaka

Pro Portion: 530 kcal | 13 g EW
55 g KH | 27 g Fett | 4,6 BE



4

Portionen



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 65 Min.

MILCHREIS

100 g Milchreis
250 ml Milch
1 Prise Salz
Butter für die Form

KUCHEN

100 ml Schlagobers
½ g Safran
½ Vanilleschote
3 EL Zucker
2 Eier
75 g grob gehackte Mandeln

AUSSERDEM

geschlagenes Obers
Salmbärssylt oder
Brombeerkonfitüre



Zubereitung

1. Den Milchreis in einem Topf nach Packungsangabe mit Milch, 250 ml Wasser und Salz kurz aufkochen, umrühren, dann den Topf schließen. Den Reis bei niedriger Temperatur gar köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit er nicht anbrennt.

2. Das Obers vorsichtig in einem Topf bei geringer Hitze leicht erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen und den Safran darin auflösen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und mit dem Zucker zur Obersmischung geben. Alles gut verrühren und abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Den abgekühlten Milchreis in eine große Schüssel geben und mit der Safran-Obers-Mischung verrühren. Die Eier nacheinander unterrühren und anschließend die grob gehackten Mandeln unterheben.

4. Den Safranmilchreis in eine gebutterte ofenfeste Form (Ø 28 cm) oder in eine große Pfanne geben. Im heißen Backofen im unteren Drittel in ca. 30 Min. goldgelb backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Pannkaka in der Mitte durchgebacken ist. Etwas abkühlen lassen und mit geschlagenem Obers sowie Salmbärssylt servieren.

„Saffranspannkaka‘ ist ein typisches Wintergericht auf Gotland. Es ist eine Art gebackener Milchreiskuchen mit Safran. Klassisch reicht man dazu ‚Salmbärssylt‘, eine Konfitüre aus ‚Blåhallon‘ (blauen Himbeeren, Verwandten der Brombeere).“



MAGISCHE DÜFTE, DIE ERINNERUNGEN WECKEN



Glade® Winterdüfte in limitierter Edition



Erlebe die winterliche Duftvielfalt der Glade® limited Edition für dein Zuhause



Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

MACHEN KOCHEN ZUM VERGNÜGEN

Pfeffer- und Gewürzmühlen

Eine hochwertige Gewürzmühle bringt das Aroma von Pfeffer und Co optimal zur Geltung und macht auch bei Tisch etwas her.



Gusseiserne Mühlen sind langlebig und pflegeleicht: Sie lassen sich einfach mit heißem Wasser reinigen.

Für bequemes Würzen ohne Kraftaufwand empfiehlt sich eine elektrische Mühle.

Kompakt und handlich – Drehmühlen passen gut auf den Tisch und in die Gewürzschublade.

Kurbelmühlen sind oft größer und eignen sich eher für einen festen Platz in der Küche.

Ob fein gemahlen für Suppen und Saucen oder grob für Fleisch und Marinaden,

frisch aus der Mühle schmeckt Pfeffer besonders intensiv. Am gängigsten sind Pfeffermühlen mit Drehmechanismus, deren Mahlwerk durch Drehen des Kopfteils bewegt wird. Mit einer Kurbelmühle lassen sich durch Hebelwirkung auch große Mengen Pfeffer bei geringem Kraftaufwand mahlen. Als Tischmühle sind die sperrigen Modelle jedoch ungeeignet. Eine manuelle Alternative sind gusseiserne Gewürzmühlen, die ähnlich wie Mörser und Stößel funktionieren. Elektrische Mühlen mit motorisch angetriebenem Mahlwerk lassen sich einhändig per Knopfdruck oder Kippsensor bedienen, benötigen dafür aber Batterien oder einen Akku. Während Mühlen mit korrosionsfreiem Keramikmahlwerk neben Pfefferkörnern auch grobes Salz und Gewürze wie Koriandersamen oder Kreuzkümmel mahlen, gelten Stahlmahlwerke als Spezialisten für Pfeffer. Von Kunststoffmahlwerken ist abzuraten, da sich diese schnell abnutzen. Modelle mit justierbaren Mahlgraden liefern präzise Ergebnisse von grob bis fein. Gewürzkammern aus Holz oder Edelstahl schützen den Inhalt vor Licht und Aromaverlust – ein Vorteil gegenüber Glas oder Acryl.

Darauf kommt's an

› Hochwertiges Mahlwerk:

Robuste Mahlwerke aus Keramik oder Edelstahl sorgen für eine gute Mahlleistung.

› Verstellbare Mahlgrade:

Modelle mit mehreren Mahlgraden liefern beim Kochen und bei Tisch immer das gewünschte Ergebnis.

› Praktische Handhabung:

Die Mühle sollte sich einfach bedienen und unkompliziert nachfüllen und reinigen lassen.



Gebackener Camembert mit Dattelbutter und Dukkah

Pro Portion: 544 kcal | 27 g EW | 24 g KH | 36 g Fett | 2 BE



2

Portionen**



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 35 Min. **+ Dukkah auf Vorrat

- 70 g Sonnenblumenkerne
- 35 g Sesam
- 1 TL ganzer Kreuzkümmel
- 1 TL Koriandersamen
- 8 schwarze Pfefferkörner
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Camembert-Laib (ca. 250 g)
- 1 EL Butter
- 8 Datteln
- 2 TL Honig
- Salz

BEILAGENTIPP

Baguette oder ein anderes knuspriges Weißbrot eignet sich hervorragend zum cremigen Käse.

Zubereitung

1. Sonnenblumenkerne und Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten und in einer Schüssel auskühlen lassen. Kreuzkümmel und Koriander in der Pfanne rösten, auskühlen lassen, mit Pfefferkörnern in einer Gewürzmühle grob mahlen. Mit Paprikapulver und Cayennepfeffer zu den Saaten geben und gut mischen. Dukkah-Mischung in ein Schraubglas füllen.
2. Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen. Camembert in einer ofenfesten Form 12–15 Min. backen.
3. Inzwischen Butter in einem Topf schmelzen. Datteln halbieren, ggf. entsteinen und mit Honig in der Butter schwenken. Leicht salzen.
4. Camembert ca. 5 Min. abkühlen lassen. Mit Dattelbutter übergießen und mit 2 EL Dukkah bestreuen.

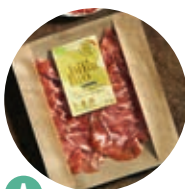
Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen Sie! Wir verlosen Gutscheine von BILLA!

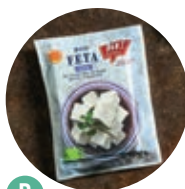
Handel im WWW	Abk. der ehemal. österr. Währung	ital. Schaumwein chem. Z.f. Platin	luftförmige Materie	Bleichmittel	alte Waffe (... und Bogen)	bildender Künstler	farbloser Schnaps Init. d. brit. Filmstars Guinness †	math.: Kurvenschnittlinie	
A			Kontaktlinse				7		
8			engl.: sein	Ktz.Kz.f. Landeck	Wut, Aufregung				
Embryo Init. der Schell †		als Letztes, last but not ...	Währung Venezuela	3			Vorname von Savalas † („Kojak“)		
Schlafen	seitlich				B		11		
			WIR VERLOSEN 10 BILLA GUTSCHEINE IM WERT VON JE € 20,- So sind Sie dabei: Senden Sie uns das Lösungswort per E-Mail oder Postkarte mit dem Betreff „Kreuzworträtsel“. Einsendeschluss: 21. 12. 2025. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 172! Das Rätsel finden Sie auch im Internet auf: billa.at/kreuzwortraetsel						
Reptil, Kriechtier	englisch: bel Vieh-hüter						Krankheits-erreg (Mz.)	Init. des Tolstol † Toilette, WC	
							Unter-arm-knochen	Vorname des dt. Sängers Black †	brit. Pop-Sängerin
		österr. Humoristin, Nadja							
lose sitzend, zu groß (Kleidung)	linke Konto-seite	Init. der Erz-herzogin Theresia †	austra-lischer Lauf-vogel	Leergut Init. der ÖSV-Läuferin, Liensberger	tödl (lat.)	Gerte	See in Schott-land (Loch...)		
plan-mäßiges Vor-gehen					2	kreis-förmig ein-geschaltet			
		Init. d. brit. Mimen Craig (Bond)	Init. der Streisand	künst-liches Gewässer Init. der Mimin Ott †			6		
plötzl. Wind-stoß	Neuling		1			Ktz.Kz.f. Salzburg Land			
C	10		D		Schmie-deherd				

So funktioniert's:

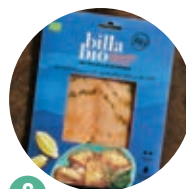
Tragen Sie die Namen der Bio-Produkte im Rätselraster ein. Die Buchstaben bei den Zahlen 1 bis 11 ergeben die Lösung. Nach Einsendeschluss finden Sie die Auflösung des Rätsels auf: billa.at/kreuzwortraetsel



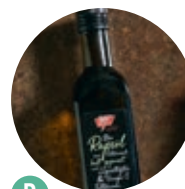
A



B



C



D

1	2	3	—	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

Eine (genuss-)volle Tasche

Wir verlosen eine prall gefüllte BILLA Einkaufstasche im Wert von rund 43 Euro*.
Viel Glück beim Mitspielen!



MITMACHEN UND GEWINNEN

Wir verlosen eine BILLA Mehrwegtasche mit Produkten der BILLA Eigenmarken!

So sind Sie dabei: Senden Sie uns eine E-Mail oder eine Postkarte mit dem Betreff „BILLA Tasche“.

So machen Sie ganz schnell mit: Einfach den QR-Code rechts scannen und direkt übers Handy am Gewinnspiel teilnehmen!

Einsendeschluss: 21. 12. 2025

Gewinnwert: € 43,24*

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 172!

SCAN MICH



FRISCH GEKOCHT

BILLA

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber

BILLA AG
IZ NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16,
2355 Wiener Neudorf
Tel.: 0800 828 700, hotline@billa.at

Verantwortlichkeit bei BILLA und BILLA PLUS

Leitung Marketing

Daniela Schwarz-Knehtl

Projektleitung

Claudia Schmid-Neururer
frischgekoacht@billa.at

Anzeigen

Florian Widi
F.Widi@billa.at

Verleger

Firmensitz, Post- und

Rechnungsadresse

RG Verlag GmbH
IZ NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16,
2355 Wiener Neudorf

Redaktion

RG Verlag GmbH
Heizwerkstraße 3, 1230 Wien

Geschäftsführung

Richard Heinschink (kfm.),
Barbara Reimond-Charamsa

Head of Corporate Publishing

Margarete Eyb

Artdirector

Edda Lackinger

Projektmanagement

Monika Pichlbauer

Junior-Projektmanagement

Daniela Spitzbauer

Grafik

Michèle Gapp, Elisabeth Tomberger

Rezeptkonzeption

Christoph Fink

Texte

Margit Fensl, Ursel Nendzig,
Monika Pichlbauer, Sarah Satt,
Ursula Schersch, Daniela Spitzbauer

Nährwertangaben

Christoph Somma

Lektorat

Magdalena Burghardt,
Andrea Klocker, Josef Weilguni,
Katharina Wind

Fotoredaktion

Mario Holzner,
Sigrid Krenn-Guttmann (FR)

Produktionsleitung

Manfred Wagner

Bildbearbeitung

Andreas Graf, Bettina Köck,
Susanne Sellinger

Fotos

Stefan Fürtbauer, Lukas Gächter,
Elke Gebeshuber, Matthias Piket,
Eva Strateva

Foodstyling

Valentino Brienza, Stefan Hobel,
Alexander Höss-Knakal, Kevin Ilse,
Benjamin Willke

Setstyling

Karin Boba, Johanna Grubmair,
Gabi Weiss, Evelyn Zemplenyi

Druck

Walstead Leykam Druck GmbH
Bickfordstraße 21,
7201 Neudörfel an der Leitha

Dieses Magazin enthält Produktplatzierungen.

Die **Nährwertangaben** sind ernährungswissenschaftlich berechnet. Sie werden unter den Rezepttiteln zum Teil abgekürzt angeführt:

kcal = Kilokalorien, **EW** = Eiweiß

KH = Kohlenhydrate, **BE** = Broteinheiten

Die **Rezepte** sind mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:

🐟 = Fisch 🥩 = Fleisch 🍗 = Fleischlos

🐟🥩 = Fisch und Fleisch 🥬 = Vegetarisch

🌿 = Pflanzlich 🍌 = Pflanzlich-süß 🍰 = Süß

🍹 = Getränk 🍽️ = Schwierigkeit

Teilnahmebedingungen

So sind Sie dabei: Senden Sie eine E-Mail an frischgekoacht@billa.at oder eine Postkarte an BILLA AG, Postfach 3000, 2355 Wr. Neudorf mit dem beim Gewinnspiel angegebenen Betreff. Bitte geben Sie Ihren vollen Namen und Ihre E-Mail-Adresse an. Mitspielen auch im Internet auf: billa.at/frischgekoacht-gewinnspiele

Einsendeschluss: 21.12.2025.

Die Gewinner:innen werden verständigt. Der Gewinn kann bis 21.3.2026 eingefordert werden, danach verfällt der Anspruch. Weiterführende Teilnahmebedingungen auf billa.at/fg-teilnahmebedingungen und unter 0800/828 700. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein einklagbarer Anspruch auf Auszahlung des Gewinnes.



BITTE SAMMELN SIE ALTPAPIER FÜR
DAS RECYCLING

EU Ecolabel : AT/053/005



Alle Preisangaben in diesem Heft gelten bei der BILLA AG für den Zeitpunkt des Erscheinungsdatums. Aktionspreise werden nicht ausgewiesen. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

FRISCH GEKOCHT BILLA

FLEISCH

- 57 Brathendl** mit Semmelknödel-fülle
- 41 Chili con Carne** mit Reis und Guacamole
- 45 Chili-con-Carne-Shakshuka** mit Tortillas
- 155 Cremige Karfiolsuppe** mit Kakao und Zimtkarfiol
- 79 Crispy Chicken Tacos**
- 59 Faschierter Braten** mit Dörripflaumen und Walnüssen
- 66 Gebratene Hendlkeulen** mit Trauben-Kaki-Ragout und Reis
- 42 Gefüllte Paprika** mit Gemüse-sugo
- 84 Hendlfrikassee** mit Eierschwammerlsauce und Risibisi
- 31 Kalbsrollbraten** mit Gremolata-fülle und Trüffelrisotto
- 55 Langsam gegarter Tafelspitz** mit Rotweinsauce (online)
- 140 Mediterraner Brokkoli** mit Rindfleischstreifen
- 43 Ofen-Süßkartoffeln** mit Chili con Carne
- 51 Putenrollbraten** mit Erdäpfel-Paprika-Gemüse
- 55 Roastbeef** mit Zwiebeln
- 29 Schweinefilet im Speckmantel** mit Marillenchorée (online)
- 53 Schweinsbraten** mit knuspriger Schwarte
- 85 Tomaten-Speck-Spaghetti** mit italienischen Kräutern
- 149 Vanille-Zimt-Hendlbrust** mit Kardamomkarotten und Erbsen-püree

FLEISCH & FISCH

- 105 Antipasti-Platte** mit Wurstauf-schnitt, Käse, Lachs, Falafeln und Rösti
- 102 Pilz-Lauch-Pizzaschnitten** mit Lachs oder Schinken (online)
- 75 Surf-'n'-Turf-Wok**

FISCH / MEERESFRÜCHTE

- 150 In Gewürzmilch gegartes Forel-lenfilet** (online)
- 109 Karpfenfilet im Bouillabaisse-Fond** mit Knoblauchbaguette
- 27 Kokos-Kürbiscremesuppe** mit Garnelen und Orangen
- 28 Nordischer Fischteller** mit eingelegten Gurken und Dill-erdäpfeln
- 67 Seelachsfilet** mit Kaki-Fisolen-Gemüse und Stampferdäpfeln

FLEISCHLOS *

- 21 Überbackene Conchiglioni** mit Gorgonzola und Erbsen

VEGETARISCH

- 169 Gebackener Camembert** mit Dattelbutter und Dukkah
- 163 Hefestern mit Pestofüllung** – Smördegstjärna med Pestofyll-ning
- 84 Käse-Currykraut-Toast** mit Soja-Mayo
- 64 Linseneintopf** mit Kakis und Dat-teln
- 151 Maronibraten** mit Gewürzpasti-naken und Rotweinzwiebeln
- 107 Ofengemüse** mit Feta und Honig
- 38 Pizza Margherita** klassisch
- 71 Rote-Rüben-Tatar** mit Avocado und India-Frischkäse
- 35 Trüffelknödel** mit Tomatenragout und Kapernbeeren
- 81 Veggie Tacos** mit knusprigem Karfiol

PFLANZLICH

- 113 Fenchel-Orangen-Salat** mit Datteln und Walnuss-Crumble
- 141 No-Chicken-Knuspertofu** mit Smashed Potatoes
- 61 Petersiliencremesuppe**
- 77 Räucherlaxx-Tagliatelle** mit Safran-Dille-Sauce

PFLANZLICH & SÜSS

- 111 Mango-Kokos-Panna-cotta** mit Haferriegel-Crunch

SÜSSES

- 137 Bratapfel-Tiramisu** im Glas
- 147 Gewürzbrot** mit winterlichem Obstsalat
- 133 Gewürz-Schokokuchen** mit Kakao cremewolke und Ingwer-trüffeln
- 165 Gotländischer Safranpfann-kuchen** – Gotländsk Saffrans-pannkaka
- 63 Kaki-Brownies** mit Vanillecreme
- 73 Lava-Cake** mit Mangoeis
- 153 Lebkuchen-Doppeldecker**
- 32 Lebkuchen-Pistazien-Cheese-cake** mit Preiselbeeren
- 126 Millefeuille-Stern** mit Schoko-creme und kandierten Maroni
- 129 Panettone-Weihnachtstorte** mit Schokoganache
- 65 Pudding-Kaki-Tarte**
- 130 Schokolade-Baiser-Kuchen**
- 124 Trüffeltarte** mit Kumquats (online)
- 85 Warme Zimtäpfel** mit Vanille-joghurt und Eierwaffeln
- 135 Weihnachtlicher Schokogugel-hupf**
- 23 Weihnachtliches Granola**
- 161 Weiße Schneebällchen** – Vita Chokladbollar

GETRÄNKE

- 99 Heißer Minz-Matcha-Latte**

billa.at/rezepte

Auf billa.at/rezepte finden Sie weitere köstliche Rezepte, Trends rund ums Kochen und viele Tipps und Tricks!



Fisch essen mit Tradition

Zum Heringsschmaus nach der Faschingszeit servieren wir heuer Räucherfisch kreativ zubereitet.

VORSCHAU

FRISCH GEKOCHT BILLA

Die neue Ausgabe erhalten Sie ab 24. Dezember bei BILLA und BILLA PLUS!

So ein Spaß

Schmeckt Groß und Klein: unsere süßen und pikanten Snacks für Faschingspartys und sonstige Feiern.



PLUS

Infos & Tipps rund um die Themen Regionalität, Familie, Nachhaltigkeit und Genuss!

Saures ganz süß

Zitronen, Limetten & Co werden bei uns zu traumhaft süßen Köstlichkeiten.



Pflanzliches aus aller Welt

Für einen genussvollen Veganuary bereiten wir internationale Lieblingsgerichte 100% plant-based zu.

Winterwürze

Vanille, die Königin der Gewürze, sorgt nicht nur in Süßem, sondern auch in Herzhaftem für Raffinesse.





Glücksbringer,
DIE WIRKLICH GLÜCK BRINGEN!



Hier erfährst du mehr über
unsere Charity Projekte &



unser nachhaltiges
Unternehmenskonzept:

www.blaschek.at



WIR SIND EIN ÖSTERREICHISCHES FAMILIENUNTERNEHMEN.

Blaschek
wir bringen GLÜCK

... erhältlich in Ihrer Billa Filiale!

(Symbolfoto)

EDUSCHO

verliebt in jede BOHNE!

neu



Ideal für



eduscho.at