

25 JAHRE

BILLA

**GRATIS
MAGAZIN**

für jö Bonus Club
Mitglieder

FRISCH GEKOCHT

November 2025 / €1,-

Für Ihren
Einkauf:
BONS
zum Sparen
auf Seite 175

BILLA Bio
Linzer Augen
auf Seite 113

Ganz viel Vorfreude

60 Rezepte für gemütliche
Stunden daheim

Inhalt *November 2025*

FAMILIE

21 Kids-Ecke

Ein Rezept aus dem aktuellen
FRISCH GEKOCHT kids-Magazin!

22 Ein Kauf, fünf Gerichte

Preiswert kochen mit Clever-Produkten.

28 BILLA Mitarbeiter:innen laden ein

Evelyn Mader, Marktmanager Stellvertreterin bei BILLA Corso, stellt ihren Arbeitsalltag und ihr Lieblingsrezept vor.

31 Gschmackig wie bei Omi

Von Germknödel bis Kaiserschmarrn: Das sind Omis Schmankerl von BILLA.

38 1 Gericht, 3 Varianten

Einfacher Schokokuchen: klassisch, glutenfrei und 100 % pflanzlich.

43 Echt zart

Feines Geflügel von Hofstädter aus österreichischer Tierwohlfaltung.

52 Good Food

Karma-Food-Gründer:innen Simone und Adi Raihmann erzählen von ihrer bunten Küche und stellen 1 Rezept vor.

57 Fertig in 30 Minuten

Blitzschnelle Familienküche.

62 Meal Prep

Erdäpfelpüree auf Vorrat: 1 Grundrezept, 4 köstliche Mahlzeiten.

REGIONAL & NACHHALTIG

81 Frisches aus der Region

Wohlfühlküche mit heimischem Wintergemüse und -obst von Da komm' ich her!

94 Regionale Partner:innen

Lieferant:innen unserer heimischen Spezialitäten im Porträt.

100 Fairer leben

Vielfältige inklusive BILLA Initiativen.

102 Ran an die Kekse!

COVERREZEPT

Wir starten die Saison mit beliebten Klassikern und Zutaten von BILLA Bio!

GENUSS

131 Zeit zum Genießen

Zwei festliche Menüs mit den erlesensten BILLA Genusswelt Spezialitäten.

PLUS Gewinnspiel.

145 Grün. Warm. Gut.

4-mal vegetarisches Comfortfood aus dem neuen Kochbuch von Sandra Mühlberg.

154 Geschmackssache

Würzkunde über Sardellen und 2 Rezepte.

158 Heiß geliebte Maronizeit

Köstliches mit dem Star der Saison.

FRISCH GEKOCHT

5 Editorial

Vorgeschmack auf die Ausgabe.

8 25 Jahre FRISCH GEKOCHT

So schmökert die Redaktion.

PLUS Gewinnspiel.

9 Fanzone

Leser:innen-Rezepte und Kochtipps.

PLUS Gewinnspiel.

14 Lust auf November

Tipps aus unserer Ideenküche.

170 Küchenhelfer im Porträt

Zitruspressen: Tipps und 1 Rezeptidee.

172 Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen.

PLUS Gewinnspiel.

173 Eine (genuss-)volle Tasche

Mitmachen und eine Einkaufstasche voll mit BILLA Produkten gewinnen!

PLUS Gewinnspiel.

177 Rezeptregister

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

178 FRISCH GEKOCHT im Dezember

Festtage mit der BILLA Genusswelt, saftige Braten, Silvesterküche u. v. m.

Einkaufen bei

BILLA
BILLA PLUS

- 10 Alles neu im November – bei BILLA und BILLA PLUS!
- 13 Trends bei BILLA
- 19 BILLA immer gut Tagliatelle
- 67 4 neue BILLA immer gut Produkte im Check
- 77 Da komm' ich her! Benjamin-Erdäpfel
- 91 Obst und Gemüse von Da komm' ich her!
- 93 Tonis Freilandeier
- 114 Bio-Backzutaten von BILLA Bio
- 116 Ja! Natürlich Bio-Zucchini
- 119 BILLA Bio & Chris Steger
- 125 Getränk des Monats
- 127 Vegavita Bio-Seidentofu
- 128 Pflanzliche Produkte von Vegavita
- 142 BILLA Genusswelt Spezialitäten
- 175 2 Einkaufs-Bons zum Sparen



Coverfoto:
Linzer Augen
Foto: **Eva Strateva/**
Marian Inhouse-Agentur



131

Genussvolle
3-Gänge-Menüs



62

Vorratsküche
mit Erdäpfelpüree



158

Herbstküche mit Maroni



102

Keksklassiker,
die alle lieben



81

So köstlich ist
die heimische
Saisonielfalt!

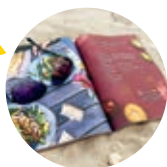
Ausgabe für Ausgabe voller Lesegenuss

Haben Sie ein Ritual fürs genüssliche Lesen jeder neuen **FRISCH GEKOCHT**-Ausgabe? Bei uns in der Redaktion wird am Wochenende, im Bett, im Büro und im Urlaub geschmökert!

Margarete Eyb

Leitung Corporate
Publishing RG Verlag

„Für mich gibt es keine entspannendere Lektüre, als durch tolle Rezepte zu blättern. Deswegen darf das **FRISCH GEKOCHT**-Magazin in keinem Urlaub fehlen.“



Brigitte Fuchs

Projektleitung **FRISCH GEKOCHT** kids

„Am Wochenende nehme ich mir Zeit fürs **FRISCH GEKOCHT** – es inspiriert mich sehr bei der Wochenplanung für meine Familie. Kinderrezepte koche ich besonders gern für meine Tochter Emma nach.“

„Magazin auf, Alltag aus: Am liebsten stöbere ich abends im Bett nach Rezeptideen für die nächsten Tage.“

Mario Holzner

Fotoredaktion RG Verlag



Claudia Schmid-Neururer

Projektleitung **FRISCH GEKOCHT**

„Auf die Frage ‚Was gibt’s zu essen?‘ gibt es seit 25 Jahren nur eine richtige Antwort: ‚Schau ins **FRISCH GEKOCHT**!‘ Und das fast täglich.“

Edda Lackinger, Artdirektion RG Verlag

„Auch wenn ich die Inhalte bereits kenne, ist die Freude groß, wenn das frisch gedruckte Heft im Büro eintrifft. Ich blättere sofort durch und markiere meine persönlichen Highlights – ein kleines Ritual, das mir viel bedeutet.“

MITMACHEN UND GEWINNEN

Gewinnen Sie einen von 2 WEBHOTELS Thermengutscheinen oder eine von 25 **FRISCH GEKOCHT**-Jausenboxen!



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 berichten Sie uns (gerne mit einem Foto), wo Sie am liebsten im **FRISCH GEKOCHT** schmökern! Unter allen Einsendungen verlosen wir Thermengutscheine von WEBHOTELS im Wert von je € 150 sowie exklusive **FRISCH GEKOCHT**-Jausenboxen aus Edelstahl mit Bambusdeckel.

Betreff: „25. Geburtstag“, **Einsendeschluss:** 16.11.2025

Gewinnwert: € 150 (WEBHOTELS Thermengutschein) bzw. € 9,22 (Jausenbox)
Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 174!

FANZONE

Wir freuen uns, von Ihnen zu lesen!

KÜCHENHACK VON KARIN W.

Von einer Ingwerwurzel braucht man meist nur ein kleines Stückchen, der Rest vergammelt oft im Kühlschrank. Damit mir das nicht passiert, reibe ich die frische Wurzel fein und friere sie in Eiswürfelbehältern aus Silikon ein. So kann ich sie bei Bedarf leicht herausnehmen und verwenden.



EINSENDUNG VON PETRA H.

Von ALLEN geliebt

Ich habe die Krapfen aus dem Ofen – Ausgabe Jänner/Februar 2025 – ausprobiert und nahm statt Ricotta Frischkäse natur. Danke für das tolle Rezept. Sie schmecken einfach köstlich.



EINSENDUNG VON JASMIN B.

Übrig geblieben ist nichts

Zum Geburtstag meines Sohnes musste es heute die Erdbeer-Skr-Torte (**FRISCH GEKOCHT** Sommer 2025) sein. Aber in Blau! Gesagt, getan... Die Erdbeeren wurden durch Heidelbeeren und Zwetschken ersetzt. Es war sein 10. Geburtstag – mein Sohn ist ein wahrer Foodie. Ich habe mir mega Mühe gegeben.

Die Rezepte zu den Einsendungen unserer Community finden Sie unter **billa.at/krapfen-aus-dem-ofen-mit-zitronen-ricotta-fuelle** und **billa.at/erdbeer-skr-torte**



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: 16.11.2025. Bei Auslosung wird Ihre Einsendung im Heft sowie auf **billa.at** veröffentlicht. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 174!

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.

ALLES NEU

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



Tonis Freilandeier – die perfekte Wahl für die Adventbäckerei!



Ideal zum Snacken, auf dem Brot oder als Ergänzung zum Salat.



1 Chris Steger x BILLA Bio Chips Zwiebel & Sauerrahm Art **

Diese Limited Chips-Edition aus österreichischen Bio-Erdäpfeln ist im Kessel gebacken und palmöl-frei. Mehr dazu auf Seite 119!

Preis: **100 g, € 2,79**

2 Steininger Verjus Sprits

Frisch und fein-perlig bringt er die besondere Säure des Verjus-Traubensaftes ins Glas. Perfekt als stilvoller Aperitif, für kreative Drinks oder als elegante Erfrischung. **

Preis: **0,33 l, € 2,99**

3 Innocent Direktsaft Winterpunsch Limited Edition

Eine Mischung aus Fruchtsäften und Gewürzextrakten, frei von Konservierungs- und anderen Zusatzstoffen, Konzentraten und Extrazucker.

Preis: **900 ml, € 3,59**

4 Tonis Freilandeier (Größe M)

Die Backsaison steht vor der Tür, und wer nur die besten Eier von artgemäß gehaltenen Hühnern verwenden möchte, liegt mit Tonis Freilandeiern genau richtig.

Preis: **10 Stk., € 3,99**

5 Ja! Natürlich Bio-Schaf-schnittkäse Natur oder Pfeffer*

Die Schafe genießen 24 Stunden Freilauf, 365 Tage im Jahr – für ein vollmundiges Geschmackserlebnis aus heimischer Bio-Heumilch.

Preis: **150 g, € 4,69**

6 BILLA immer gut Maroni*

Der beste Snack im Herbst und im Handumdrehen zubereitet: Auf der bauchigen Seite kreuzförmig einschneiden und im Backrohr bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 25–30 Minuten garen.

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

BILLA PLUS

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



1 Wednesday Piccolinis by Wagner Bloody Margherita oder Dark Salami Die unwiderstehlichen Minipizzen in zwei schaurig-schönen Sorten überraschen mit einem knusperdünnen lila Boden.
Preis: **243 g, € 3,99**

2 Clever Faschierte Laibchen Die Laibchen aus zu 100 % österreichischem Schweine- und Rindfleisch sind bereits gewürzt, sodass sie direkt gebraten oder gegrillt werden können.
Preis: **300 g, € 3,49**

3 Philadelphia Schnittlauch oder Cottage Cheese Zwei cremig-frische Neuheiten – eine zum Löffeln, eine zum Knabern.
Preis: **Schnittlauch 265 g, € 2,69 / Cottage Cheese 200 g, € 2,49**

4 Omis Schmanckl von Billa Gulaschsuppe Die Gulaschsuppe vereint zartes Rindfleisch aus Österreich, herzhaftes Erdäpfelstückchen und fein abgestimmte Gewürze. Schnell und einfach zubereitet.
Preis: **400 ml, € 4,89**

5 Billa Bio Sweet Chili Sauce Süßlich-pikant eignet sie sich für Gemüse, Hendl, Frühlingsrollen und andere Asia-Gerichte.
Preis: **250 ml, € 2,49**

6 Vegavita Mini Santas Süße Saison-Begleiter: pflanzliche Schokolade mit Fairtrade-Kakao, zum Teilen oder Alleine-Genießen. **
Preis: **100 g, € 2,99**

7 Beer Buddies Mr. Nelson Weißbier Hopfengestopft, spritzig im Antrunk, fruchtig am Gaumen, schlank im Abgang. **
Preis: **0,44 l, € 2,49**

8 Ben & Jerry's Peaces Cookie Dough Eispralinen mit großem, weichem Keksteig-Kern, Vanilleeis und Schokoladenglasur.
Preis: **160 ml, € 6,99**

WIR SIND SOMMER



Wir sind alle auf **Casali**

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 November neu in den BILLA und BILLA PLUS Märkten!

INNOVATION für bewusstes Naschen

Das neue BILLA immer gut Puddingpulver ist die perfekte Basis für himmlischen Puddinggenuss – ganz ohne Zuckerzusatz und mit hohem Ballaststoffanteil.

BILLA immer gut Pudding ohne Zuckerzusatz*

Preis: 250 g, € 2,99 (Vanille), € 3,49 (Schokolade)

100%

GESCHMACK

Die Sorte Vanille punktet mit vollem Vanillegeschmack. Vielseitig einsetzbar für Desserts, zum Kochen und zum Backen.



INNOVATION

INNOVATION für Klein und Groß

Der multifunktionale Bio-Kinder-snack in den Sorten Heidelbeer-Mandel sowie Himbeer-Vanille besteht aus natürlichen, hochwertigen Zutaten und überzeugt durch kindgerechten Geschmack.

Snagy Snack Bio-Kinder-Zaubersnack, 2 Sorten*

Preis: 80 g, € 3,49



Die knusprigen Snackbällchen sind ideal für unterwegs oder im Alltag.



Mit etwas Flüssigkeit (z. B. warmem Wasser oder Milch) ist der Zaubersnack auch als cremiges Porridge genießbar.

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

**Dieses Produkt ist nicht im BILLA Online Shop erhältlich. *Dieses Produkt ist nur bei BILLA PLUS erhältlich.

FRISCH GEKOCHT 13

IDEENKÜCHE im November

Der Herbst hat unser Herz erobert – voller Vorfreude auf die Weihnachtszeit, mit bunten Farben und einer Vielfalt an Köstlichkeiten.

GARTEN

Der nächste Frühling ...

... kommt bestimmt! Der beste Zeitpunkt, um für eine frühlingshafte Blütenpracht vorzusorgen, ist jetzt. Bevor der erste Nachtfrost kommt, sollten Zwiebeln von Tulpen, Narzissen, Zierlauch oder Hyazinthen in die Erde. Auf einen sonnigen bis halbschattigen Standort achten und die Zwiebeln mit der Spitze nach oben etwa zwei bis dreimal so tief eingraben, wie sie hoch sind.

GO GREEN MIT Blühendes Österreich *

Die besten Wintergemüse-Sorten

Die Fantasie der Natur kennt auch im Winter keine Grenzen, wenn es darum geht, besondere Gemüsearten hervorzubringen. Neun winterliche Nährstofflieferanten werden gerade jetzt in der kalten Jahreszeit geerntet und aufs Köstlichste serviert. Mehr dazu: bluehendesoesterreich.at (Suche: 9 Mal Wintergemüse)



FAMILIE

Mit BILLA immer gut durch den Advent

Alle Jahre wieder: Der beliebte BILLA immer gut Adventkalender ist zurück!

Mit köstlichen Pralinen, exklusiven Aktionen und BILLA Einkaufsgutscheinen im Wert von bis zu € 250.



So geht Vorfreude

- Rabatte, Gratis-Aktionen sowie exklusive Aktionen für jö Mitglieder
- 2 BILLA Einkaufsgutscheine im Gesamtwert von mindestens € 10
- Hinter dem letzten Türchen wartet ein BILLA Einkaufsgutschein im Wert von bis zu € 250 (der Wert kann an der Kassa erfragt werden)

Preis: **€ 16,99**

Erhältlich, solange der Vorrat reicht.

Alle Infos:
billa.at/immergutadvent

FRISCH GEKOCHT

Lust auf November



HIGH PROTEIN



www.diabetesde.org/mestemacher



Folge uns auf Instagram:
mestemacher_thelifestylebakery



SIE BRAUCHEN:
1 m Zaundraht
(ca. 3 mm
dick), Zange
oder Garten-
schere, frische
bunte Blätter,
Dekoband
(optional)



DIY Basteln

Kranz aus bunten Herbstblättern

1. Auf der einen Seite des Drahtes mithilfe der Zange eine Öse biegen. Diese dient später dazu, den Kranz zum Kreis zu schließen, und sorgt auch dafür, dass die Blätter nicht am Ende vom Draht rutschen.

2. Blätter einzeln auf den Draht auffädeln. Besonders schön wird das Ergebnis, wenn die Blätter abwechselnd mit der Vorder- und Rückseite voran aufgefädelt werden.

3. Ist der Draht mit Blättern dicht gefüllt, den Draht zum Kreis biegen und am Ende wieder mithilfe der Zange einen Haken biegen. Diesen in die zuvor gebogene Öse fädeln.

4. Das Band über den Verschluss aus Haken und Öse legen und so verknöten, dass eine lange Schlaufe zum Aufhängen entsteht.

KULINARIK

Fluffig, knusprig, saftig

Perfektes Brot, Kekse, Mehlspeisen und mehr gelingen mit dem neuen Thermomix® TM7 von Vorwerk nun noch besser: Ein spezieller Knetmodus sorgt dafür, dass Teig besonders geschmeidig wird. Via Multi-Touch-Display werden Sie durch das Rezept geführt. Mehr als 100.000 Cookidoo® Rezepte sorgen für Vielfalt, die Gelinggarantie verspricht Backergebnisse auf Profinniveau. Alle Infos: vorwerk.at



*Die BILLA gemeinnützige Privatstiftung

„Blühendes Österreich“ ist eine Initiative für Naturschutz, Biodiversität und Klimaschutz.

HERBST FÜR DIE GANZE FAMILIE

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

GRATIS*
FÜR jö
MITGLIEDER

MIT TOLLEN
GEWINNSPIELEN
UND EINKAUFSS-
BONS!



Halo Herbst!

Tolle Ideen von Schulanfang bis Halloween

*Solange der Vorrat reicht

**Erscheinungszeitraum 28.8.2025–26.11.2025

BILLA
BILLA PLUS



FAMILIE

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

SCHNELL UND TRADITIONELL

Omis Schmankerl
von BILLA – alles über
die neue Eigenmarke

BEFLÜGELT

So zart schmeckt
heimisches Geflügel
in Tierwohlqualität

ERDÄPFELPÜREE ÜBER ALLES

Vier Wohlfühlgerichte
dank Meal Prep



FAMILIE
Gemeinsam genießen



ZUBEREITUNGSTIPP

Für noch mehr geschmackliche Tiefe können Sie das Faschierte mit etwas Rotwein ablöschen, bevor das Nudelkochwasser dazukommt.

Das mache ich aus

FAMILIE
BILLA immer gut im November

Tagliatelle al ragù

Pro Portion: 640 kcal | 38 g EW
75 g KH | 19 g Fett | 6,3 BE



4
Portionen



25 Min.



- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- 400 g BILLA immer gut Tagliatelle
- 3 EL Butter
- 500 g Rindsfaschiertes
- 2 EL Tomatenmark
- 15 g geriebener Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

- 1.** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken, dünne Petersilienstängel separat fein hacken.
- 2.** Tagliatelle in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.
- 3.** Währenddessen Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten. Faschiertes dazugeben und kräftig anbraten. Gehackte Petersilienstängel hinzufügen, salzen und pfeffern. Tomatenmark unter das Faschierte rühren und kurz anrösten. Mit einem guten Schöpfer Nudelkochwasser ablöschen und einköcheln lassen.

- 4.** Tagliatelle abseihen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Tagliatelle und gehackte Petersilienblätter unter die Sauce in der Pfanne mischen. Kochwasser unterrühren, bis die Sauce sämig ist. Pasta anrichten und mit Parmesan und je ½ EL Butter garnieren.

MARIAS TIPP:

Pastagenuss wie in Italien: Die Bandnudeln haben den perfekten Biss und lassen sich vielseitig kombinieren – mit herzhaften Saucen oder frischem Gemüse.



JETZT NEU
BEI BILLA UND
BILLA PLUS

BILLA immer gut Tagliatelle

Preis: 500 g, € 1,49



**MAUTNER
MARKHOF**
1841

SIRUP TRINKEN UND VITAMINE TANKEN.

Taugt ma!



MAUTNER *Taugt ma!*



BILLA

FRISCH
GEKOCHT

kids



**DAS AKTUELLE KIDS
IN DEINEM
BILLA & BILLA PLUS**

Geister- und Spinnen- MINIPIZZEN

😊 4 Portionen / ca. 8 Minipizzen ⏰ 25 Minuten 🍳 warm

Pro Portion: 424 kcal, 17 g EW, 50 g KH, 16 g Fett, 4,2 BE



**DIE TEIGRESTE KANNST DU
AUSROLLEN, MIT KRÄUTERBUTTER
BESTREICHEN UND MITBACKEN.
DIE RESTLICHE TOMATENSAUCE
PASST ALS DIP DAZU.**

Das brauchst du:

- 1 Rolle frischer Pizzateig
- ½ Dose Tomatensauce für Pizza
- 55 g geriebener Mozzarella
- 8 Mozzarellascheiben
- 60 g entsteinte schwarze Oliven

Außerdem

- runder Ausstecher oder Glas mit ca. 12 cm Durchmesser
- Geist-Ausstecher, z. B. von kexfabrik.at

Und so geht's:

- 1** Heize das Backrohr auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vor.
- 2** Rolle den Pizzateig vorsichtig aus und stich ca. 8 Kreise aus. Lege sie auf ein Backblech.
- 3** Verstreiche je 1 EL Tomatensauce auf den Teigkreisen und bestreue sie mit reichlich geriebenem Mozzarella.
- 4** Backe die Minipizzen ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun.
- 5** Stich Geister aus den Mozzarellascheiben aus. Lege sie auf die Minipizzen. Schneide einige Oliven in Spalten und kleine Würfel. Setze sie als Münder und Augen auf die Geister.
- 6** Für die Spinnen schneide aus den restlichen Oliven Hälften für die Körper und Spalten für die Beine.
- 7** Setze die Olivenspinnen auf die Minipizzen und serviere sie rasch.

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 JOGHURT
GRIECHISCHE ART

Preis: 1 kg, € 3,39

PILZKEBAB MIT PAPRIKAGEMÜSE, LINSENPÜREE UND JOGHURTDIP

Pro Portion: 525 kcal | 17 g EW
34 g KH | 34 g Fett | 2,8 BE



4
Portionen

30 Min.



- 2 Clever gelbe Zwiebeln
- 2 Clever Knoblauchzehen
- 3 Clever weiße Paprika
- 800 g Clever Champignons
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- 1 TL Clever Backpulver
- 140 ml Clever natives Olivenöl extra
- 6 Clever Soft-Datteln entsteint
- 1 Dose Clever Linsen (800 g)
- 2 Clever Zitronen
- 200 g Clever Joghurt griechische Art
- Clever Salz, Clever gemahlener schwarzer Pfeffer



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
LINSEN

Preis: 800 g, € 0,99



FLEISCH-VARIANTE

Mit Rindsschnitzelstreifen können Sie auch Fleischspieße zubereiten, entweder gemischt mit den Pilzen oder alleine.

Zubereitung

1. Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe schälen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden, Zwiebeln und Paprika in Streifen schneiden. Je ca. 4 Champignons auf Schaschlikspieße stecken. Gleichmäßig mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Backpulver bestreuen.
2. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin ca. 4 Minuten rundum braten. Herausnehmen und warm halten. 1 EL Öl in die Pfanne geben, Zwiebeln, Paprika und Knoblauchscheiben hineingeben und

ca. 5 Minuten sautieren. Datteln halbieren und untermischen.

3. Linsen abtropfen lassen und mit 100 ml Öl, Salz und dem Saft einer Zitrone fein pürieren. 1 Knoblauchzehe schälen, pressen und mit Joghurt, Salz und 2 EL Olivenöl verrühren. 1 Zitrone in Spalten schneiden.

4. Pilzkebab mit Paprikagemüse, Linsenpüree und Joghurtdip anrichten. Zitronenspalten dazuservieren.

FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

ZITRONEN- JOGHURT-KUCHEN MIT OBSTSALAT

Pro Portion: 445 kcal | 7 g EW
54 g KH | 21 g Fett | 4,5 BE



1

Kuchen**



30 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 80 Min. exkl. ca. 90 Min. Auskühlzeit

** 12 Kuchenstücke + 4 Salatportionen

KUCHEN

- 2 Bio-Zitronen
- 175 g Clever weiche Butter +
Butter für die Form
- 175 g Clever Kristallzucker +
Zucker für die Form
- 1 Pkg. Clever Vanillezucker
- 1 Prise Clever Salz
- 3 Clever Eier (Größe M)
- 300 g Clever glattes Weizenmehl
- 2 TL Clever Backpulver
- 250 g Clever Joghurt
griechische Art
- Staubzucker zum
Bestreuen

SALAT

- 3 Bio-Zitronen
- 2 Clever Mandarinen
- 2 Clever Kiwis
- 3 EL Clever Kristallzucker
- 2 EL Clever Butter

CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
KIWIS •
1 kg



ZITRONENJOGHURT DAZU

Wenn Sie Joghurt mit etwas Zitronensaft glatt rühren, haben Sie noch eine erfrischend-cremige Komponente zum Dazuservieren.



Zubereitung

1. Für den Kuchen das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (28 cm ø) gut mit Butter einfetten und dünn mit Kristallzucker austreuen.

2. Die Schale einer Zitrone fein abreiben. Butter mit Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz cremig aufschlagen. Eier hinzufügen und ca. 2 Minuten mixen. Mehl mit Backpulver mischen, über die Masse sieben und mit dem Joghurt unterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten goldbraun backen. In der Form ca. 90 Minuten vollständig auskühlen lassen.

3. Für den Salat die Schale von 2 Zitronen fein abreiben und die beiden

Zitronen auspressen. Von der dritten Zitrone die Schale samt weißer Haut abschneiden und die Filets zwischen den Trennhäuten heraus schneiden. Mandarinen schälen und in Spalten teilen, die weißen Häutchen entfernen. Kiwis schälen und in Spalten schneiden. Zucker und Zitronensaft vorsichtig zu einem hellen Karamell kochen. Butter einrühren. Mandarinnspalten, Zitronenfilets und Kiwispalten unter die Karamellsauce heben.

4. Kuchen aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen. 1 Zitrone in feine Scheiben schneiden und den Kuchen damit dekorieren. Kuchen in Stücke schneiden und mit dem Obstsalat anrichten.

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

CURRYTOMATEN MIT KICHERERBSEN UND KNOBLAUCH- ZITRONEN-JOGHURT

Pro Portion: 463 kcal | 13 g EW
50 g KH | 22 g Fett | 4,2 BE



4

Portionen



25 Min.



- 150 g Clever Jasminreis
- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 2 EL Clever Butter
- 1 EL Currypulver
- 400 g Clever Cherrytomaten
- 400 g Clever Kichererbsen (Abtropfgewicht)
- 1 Clever Knoblauchzehe
- 200 g Clever Joghurt griechische Art
- 3 EL Clever natives Olivenöl extra
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- Clever Salz, Clever gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Reis in Salzwasser nach Packungsanleitung garen.
- 2.** Währenddessen Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten. Currypulver einrühren, Tomaten dazugeben und ca. 6 Minuten braten. Kichererbsen untermischen.
- 3.** Knoblauch schälen, pressen und mit Joghurt, Öl, Zitronenabrieb und -saft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4.** Currytomaten und Kichererbsen auf Reis anrichten und mit Knoblauch-Zitronen-Joghurt garnieren.



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
JASMINREIS

Preis: 1 kg, € 1,99



LUST AUF SCHÄRFE?

Verwenden Sie einfach scharfes Currypulver oder ergänzen Sie etwas Cayennepfeffer.

OFENLACHS MIT HASSELBACK-POTATOES UND JOGHURT-BROKKOLI

Pro Portion: 671 kcal | 38 g EW
35 g KH | 40 g Fett | 2,9 BE



4

Portionen



35 Min.



- 7 EL Clever Butter
- 700 g Clever vorwiegend fest-kochende Erdäpfel
- 400 g Clever tiefgekühlter Brokkoli
- 2 Clever Knoblauchzehen
- 1 TL Clever glattes Weizenmehl
- 80 g Clever Joghurt griechische Art
- 40 ml Clever Schlagobers
- 600 g Clever Lachsfilet mit Haut
- ½ Clever Zitrone (Saft)
- Clever Salz, Clever gemahlener schwarzer Pfeffer



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
LACHSFILET MIT HAUT

Preis: 300 g, € 6,99



BROKKOLI AUFS BLECH

Den Brokkoli können Sie auch aufs Blech zu den Erdäpfeln geben und ca. 10 Minuten mitbacken.



Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Umluft) vorheizen. 3 EL Butter schmelzen. Erdäpfel längs zwischen zwei Essstäbchen legen und in Abständen von ca. 3 mm bis zu den Stäbchen einschneiden, sodass sie nicht ganz durchgeschnitten werden. In einen Bräter oder auf ein Backblech legen, mit geschmolzener Butter beträufeln und salzen. Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.

2. Währenddessen den Brokkoli in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren, abseihen und kalt abschrecken. Knoblauch schälen und fein schneiden. Knoblauch in 2 EL Butter hell anschwitzen, mit Mehl

bestreuen, Joghurt und Obers dazugeben und glatt rühren. Brokkoli untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

3. 2 EL Butter schmelzen. Lachs kalt abspülen, trocken tupfen und von der Haut schneiden. Mit geschmolzener Butter auf beiden Seiten bestreichen, neben die Erdäpfel ins Rohr geben und ca. 4 Minuten garen.

4. Lachs portionieren und mit Erdäpfeln und Joghurt-Brokkoli anrichten. Lachs salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.



AVOCADO-BROKKOLI-SALAT MIT KARREE-STREIFEN

Pro Portion: 856 kcal | 63 g EW
12 g KH | 59 g Fett | 1 BE



4

Portionen



20 Min.



- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 30 ml Clever Apfelessig
- 60 ml Clever Rapsöl
- 1 TL Clever Estragonsenf
- 1 TL Clever Kristallzucker
- 60 g Clever Joghurt griechische Art
- 4 Clever Eier (Größe M)
- 4 Clever marinierte Schweinskarreesteaks
- 300 g Clever tiefgekühlter Brokkoli
- 2 Clever Avocados
- 60 g Clever Kalamata-Oliven (Abtropfgewicht)
- Clever Salz, Clever gemahlener schwarzer Pfeffer

CLEVERE ZUTATEN

CLEVER SCHWEINS-KARREESTEAKS MARINIERT

Preis: pro kg, € 7,98



VEGGIE-VARIANTE

Vegetarisch wird es, wenn Sie statt Karreesteaks in Streifen geschnittenen Räuchertofu anbraten.

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, grob schneiden und mit Essig, 40 ml Öl, Senf, Zucker und Joghurt fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Eier in kochendem Wasser 8 Minuten wachweich kochen, danach kalt abschrecken. Karreesteaks in Streifen schneiden und in 20 ml Öl kräftig braten.

3. Brokkoli in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, abseihen und kalt abschrecken. Avocados halbieren, entsteinen, aus der Schale lösen und in Spalten schneiden. Brokkoli, Avocados und Oliven mit Joghurtdressing marinieren. Eier schälen und halbieren.

4. Avocado-Brokkoli-Salat anrichten und mit Eiern und Karreestreifen belegen.



BILLA

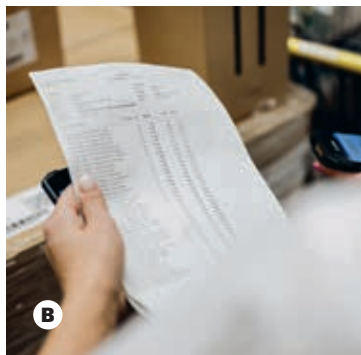
Mitarbeiter:innen laden ein

Evelyn Mader schätzt die Abwechslung – beruflich wie kulinarisch. In der Küche der BILLA Mitarbeiterin spielen Fisch und regionale Zutaten die Hauptrolle.

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



- A** Evelyn Mader ist bei der täglichen Warenübernahme zur Stelle.
- B** Anhand des Lieferscheins prüft sie, ob alles da ist, bevor die Ware ins Regal kommt.



EVELYN MADER im Interview

Was mögen Sie an Ihrem Aufgabenbereich besonders?

Dass ich mit so vielen unterschiedlichen Charakteren und Menschen arbeiten und so viele verschiedene Bereiche betreuen darf. Außerdem schätze ich mein großartiges Team aus rund 25 Mitarbeiter:innen sehr – wir sind eine Familie.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei Ihnen aus?

Jeder Tag ist anders und bringt neue Herausforderungen, nicht zuletzt wegen der Gastronomiebereiche und der vielen Sonderwaren, die wir bei BILLA Corso haben. Ich bringe mich ein und unterstütze meine Kolleg:innen, wo gerade Bedarf ist: an der Salatbar, beim Einräumen der Obst- und Gemüseabteilung oder im direkten Kontakt mit unseren regionalen und internationalen Lieferanten.

Gibt es im Jahr Schwerpunkte, auf die Sie sich besonders freuen?



STECKBRIEF

Evelyn Mader

-
- Marktmanager Stellvertreterin bei BILLA Corso in Linz
-
- seit 19 Jahren bei BILLA

Die Weihnachtszeit ist immer etwas Besonderes, weil es jedes Jahr neue liebevolle Produkte zu entdecken gibt. Ich liebe diese ruhige und heimelige Zeit.

Haben Sie ein Lebens- oder Arbeitsmotto?

Meine Lebenseinstellung lautet: positiv denken. Ich bin generell ein sehr positiver Mensch und versuche, Sachen nie negativ anzugehen. Ich habe immer ein Lächeln im Gesicht.

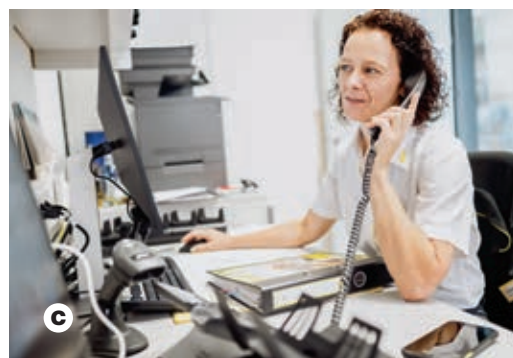
Warum stellen Sie dieses Rezept vor?

Wir sind eine Familie aus Fischessern – mein Mann ist selbst Fischer. Die Forellennockerl im Chipsmantel kommen bei uns regelmäßig auf den Tisch, weil sie zu jeder Jahreszeit passen.



FAMILIE

Zu Besuch bei BILLA



- C** Kommunikation und Organisation sind zentrale Aufgaben von Evelyn Mader.
- D** Auch für die Marktmitarbeiter:innen ist sie eine wichtige Ansprechperson.



Forellennockerl im Chipsmantel mit grünem Salat

Pro Portion: 503 kcal | 24 g EW
8 g KH | 40 g Fett | 0,7 BE

Zubereitung

1. Etwaige Gräten aus den Forellenfilets entfernen. Fisch in einer Schüssel mit einer Gabel zerkleinern und mit Sauerrahm und Schlagobers verrühren. Masse mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.

2. Frittieröl in einem kleinen Topf erhitzen. Erdapfel schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und im heißen Öl goldbraun frittieren. Erdäpfelchips mit einem Sieb-

schöpfer aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In kleine Stücke zerbröseln und in eine kleine Schüssel geben.

3. Essig und Olivenöl mit Salz und Pfeffer verrühren. Salat damit marinieren und anrichten.

4. Fischmasse mit zwei angefeuchteten Esslöffeln zu Nockerln formen, in den Chipsbröseln wälzen und die Forellennockerl im Chipsmantel mit dem Salat servieren.



- 4 geräucherte Forellenfilets
- 4 EL Sauerrahm
- 50 ml Schlagobers
- 1 TL Schnittlauchröllchen
- 1 TL gehackte Dillfähnchen
- 1 Bio-Zitrone (Saft)
- 500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
- 1 großer vorwiegend festkochender Erdapfel
- 1 EL Essig nach Wahl (z. B. Apfelessig)
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Blattsalat (z. B. Vogerlsalat)
- Salz, schwarzer Pfeffer
- a. d. Mühle

LUST AUF ENERGIE-REZEPTE? OK!

THE POWER OF GREAT TASTE!



QUINOA-SALAT MIT KANZI®-APFEL UND Roter Bete

4 Personen | Zubereitungszeit: 25 Min. | Wartezeit: 10 min

ZUBEREITUNG

1. Die Quinoa mit der Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Etwa 10-12 Minuten kochen lassen und dann den Herd ausschalten. Weitere 5 Minuten mit einem Deckel auf dem Topf kochen lassen.
2. Die Quinoa in eine Schüssel geben und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.
3. Die KANZI®-Äpfel waschen und in Spalten schneiden.
4. Die Rote Bete in Scheiben schneiden.
5. Aus Olivenöl, Rote-Bete-Saft und Apfelessig ein Dressing zubereiten. Mit Pfeffer und Salz würzen.
6. Die Quinoa mit dem Dressing mischen. Quinoa abwechselnd mit den Rote-Bete-Scheiben, den KANZI-Äpfelstücken und dem Rucola auf den Tellern anrichten und mit Röstzwiebeln bestreuen.

Tipp: Köstlich auch mit gerösteten Pistazien oder Walnüssen. Der Salat schmeckt auch mit warmem Ziegenkäse aus dem Ofen (ist dann aber nicht mehr vegan oder laktosefrei).



Entdecke weitere Power-Rezepte von KANZI® auf
<https://kanziapple.com/de/kanzi-rezepte/>



FOTOS
Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Alexander Höss-Knakal
SETSTYLING
Karin Boba

Omis
Schmankerl von **BILLA**

FAMILIE
Omis Schmankerl von BILLA

JETZT NEU BEI BILLA

Gschmackig wie bei Omi

Die Fertiggerichte der neuen Eigenmarke
Omis Schmankerl von BILLA bringen
traditionelle Gerichte im Handumdrehen
auf den Teller, inklusive praktischer
Omi-Tipps fürs Verfeinern.

JETZT NEU
BEI BILLA UND
BILLA PLUS

FAMILIE

Omīs Schmankerl von BILLA

OMIS TIPP

Verfeinere doch deine Vanillesauce mal mit frischen Beeren. Das schmeckt nicht nur lecker, sondern sieht auch appetitlich aus. Mahlzeit!



Mini-Germknödel mit Vanillesauce *

Klein und oho! Die Mini-Germknödel vereinen flaumigen Germteig mit einer feinen Powidl-Füllung und Mohnzucker. Dazu gibt es die traditionelle Vanillesauce.

Preis: 295 g, € 3,99



Eiernockerl mit Schnittlauch*

Die Nockerl werden ganz klassisch aus Weizenmehl und Hartweizengrieß hergestellt. Das Rührei dazu ist mit Schlagobers verfeinert. Schnittlauch zum Drüberstreuen macht das Gericht perfekt.

Preis: 330 g, € 3,49

FAMILIE

Omīs Schmankerl von BILLA

OMIS TIPP

Besonders gut schmecken die Linsen, wenn du frischen Thymian oder etwas Salbei darüberstreust. Wichtig dabei ist, dass du immer erst zum Schluss die Kräuter dazugibst, damit das tolle Aroma nicht verloren geht. Mahlzeit!



Specklinsen mit Serviettenknödeln *

Flaumige Serviettenknödel sind die perfekte Beilage für dieses köstliche Wohlfühlgericht. Der Speck in den Specklinsen stammt natürlich von Schweinen aus Österreich.

Preis: 350 g, € 3,99





Alt Wiener Suppentopf*

Diese herzhafte Suppe mit heimischem Rindfleisch, jeder Menge Gemüse sowie Suppennudeln bringt Gemütlichkeit pur auf den Teller. Köstlich als Hauptgericht oder als Vorspeise.

Preis: **400 ml, € 3,99**

FAMILIE

Omīs Schmankerl von BILLA

OMIS TIPP

Geschnittene Zwiebelringerl in der Pfanne kurz karamellisieren und gemeinsam mit ein wenig Majoran über meine Fleischladerl streuen. Mahlzeit!



Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree

Die Faschierten Laibchen werden mit Frischfleisch aus Österreich hergestellt. Kombiniert mit cremigem Erdäpfelpüree und einer Bratensauce, ergibt das ein Essen, das alle glücklich macht.

Preis: **450 g, € 3,69**





Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster*

Zu diesem österreichischen Mehlspeisklassiker aus fluffigem, leicht karamellisiertem Teig wird mit einem fruchtigen Zwetschenröster auch gleich Omis liebste Beilage serviert.

Preis: 330 g, € 3,59



Kakaoglasur: Für Kuchen und Torten

Ein kleiner Riss, weil der Kuchen nicht aus der Form wollte? Oder ein paar Unebenheiten auf der schönen Torte? Eine Kakaoglasur ist oft die schnelle Rettung. Sie kaschiert aber nicht nur zuverlässig kleine Hoppalas, sondern schützt Backwaren auch vor dem Austrocknen und hält sie länger saftig.

Schokogenuss

Kakaoglasur in Blockform ist besonders praktisch und vielseitig: Sie kann ganz klassisch zum Glasieren von Kuchen und Torten sowie zum Verzieren von Keksen verwendet werden. Und direkt in den Teig gerührt verleiht sie süßem Gebäck eine feine Schokonote.

Unkompliziert & praktisch

Zum Schmelzen im Wasserbad oder in der Mikrowelle einfach die benötigte Stück-Menge erwärmen – es sind keine weiteren Zutaten nötig!



3x VARIIERT:

Einfacher Schokokuchen

Einem Schokokuchen kann fast niemand widerstehen. Unsere unkomplizierten Ideen für klassischen, glutenfreien und pflanzlichen Kuchen sind ruckzuck fertig gebacken. Als Mehl empfehlen wir jeweils glattes Weizenmehl und wir verwenden Kristallzucker.

1

KLASSISCH Schoko- Nuss- Gugelhupf

KAFFEEHAUS-FLAIR

Dieser feine Gugelhupf ist ein österreichischer Kuchenklassiker. Für die Masse passen Walnüsse genauso wie Haselnüsse oder Mandeln, daher einfach verwenden, was zuhause ist.

1. 150 g Kakaoglasur schmelzen. 5 Eier (Größe M) trennen und Eiklar mit 100 g Zucker zu Schnee schlagen.

2. In einer Schüssel 200 g Butter, 100 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, ¼ TL Salz und die lauwarme Kakaoglasur schaumig rühren, dann die Dotter unterrühren. 200 g Mehl, 200 g gemahlene Nüsse, ½ Pkg. Backpulver und 100 ml Milch einrühren. Schnee unterheben.

3. Die Masse in einer gefetteten, gebröselten Gugelhupfform bei 170°C (Ober-/Unterhitze) ca. 60 Min. backen. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen oder mit Kakaoglasur überziehen.



2

GLUTENFREI

Torta Caprese

ECHT ITALIENISCH

Dieser italienische Schoko-Mandel-Kuchen kommt klassischerweise ganz ohne Mehl aus. Die gemahlenden Mandeln machen den Kuchen saftig. Die Schokolade kommt fein geschnitten oder geraspelt in den Teig – wie bei Nonna!

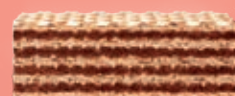
1. 200 g Kakaoglasur (im Block) raspeln oder fein schneiden. 4 Eier (Größe M) trennen und die Eiklar mit 2 EL Zucker und 1 Prise Salz zu Schnee schlagen.

2. 200 g sehr weiche Butter und 150 g Zucker cremig mixen, die Dotter einzeln unterrühren. 200 g gemahlene Mandeln, die zerkleinerte Kakaoglasur, 2 EL Kakao-pulver und 1 TL Backpulver einrühren. Schnee unterheben.

3. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Form (24 cm ø) bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen (Stäbchenprobe). Ca. 40 Min. abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



GLANZ LEISTUNG



NEU

Mit der zarten Manner Kakaoglasur lässt sich alles verfeinern – ganz ohne Zugabe von weiteren Zutaten. Egal, ob geschmolzen im Kuchenteig oder als glanzvolles Finish jeder Tortencreation. Hergestellt in Wien aus zertifiziert nachhaltigem Kakao und in höchster Qualität. Perfekt für alle, die gerne backen und die, die sich gerne verwöhnen lassen.

GLÜCK VERBINDET

Manner



3

PFLANZLICH

Einfacher Kasten- kuchen

EXTRA-SCHOKO- LADIG

Dieser pflanzliche Schokoladekuchen benötigt keine speziellen Zutaten – das meiste haben Sie bestimmt schon zuhause. Mit Schokolade und Kakao im Teig und zusätzlich mit Kakaoglasur überzogen ist er für Schokofans genau das Richtige.

1. 100 g Kakaoglasur schmelzen. In einer Schüssel 250 g Mehl, 200 g Zucker, 3 EL ge-

siebten Backkakao, 2 Pkg. Vanillezucker, 1 Pkg. Backpulver und ¼ TL Salz vermischen.

2. 300 ml Wasser und 100 ml Öl einrühren, dann die geschmolzene Kakaoglasur. Teig in eine Kastenform mit Backpapier (25 cm Länge) füllen und bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 55 Min. backen. Stäbchenprobe machen.

3. Den abgekühlten Kuchen mit 150 g Kakaoglasur überziehen und nach Belieben mit gehackten Nüssen toppen.

DIGITALE
RECHNUNG



VORTEILSBONS
UVM. IN DER JÖ ÄPP

JÖ ÄPP SCHON GEZÜCKT?

ÖS SAMMELN &
VON VIELEN
VORTEILEN
PROFITIEREN

EINKAUF-
BONUS



RABATT-
SAMMLER



EXKLUSIV FÜR JÖ MITGLIEDER

VOLLER LEBEN.



STROHWOHL
SCHWEIN



BEIM TIERWOHL SETZEN WIR AUF STROHWOHL.



- ♥ Liegeflächen mit Stroheinstreu
- ♥ Ganzjähriger Auslauf an der frischen Luft
- ♥ 100% mehr Platz
- ✓ Gentechnikfreies Futter
- ✓ Regionale Partner:innen

Bereits 2013 starteten wir mit unserer Tierwohl-Initiative. Das „Fair zum Tier!“-Programm wird auch jetzt noch laufend weiterentwickelt.

Alles Wissenswerte auf
hofstaedter.at/fair-zum-tier

EINE EXKLUSIV-MARKE FÜR

BILLA & BILLA PLUS



FAMILIE
Kochen mit Fleisch



ECHT ZART

Feinstes Hendl- und Putenfleisch in heimischer Tierwohlqualität
bereiten wir vielseitig, kreativ und vor allem herrlich zart zu.



100 % Qualität aus Österreich

Fleisch von heimischen
Tieren, geboren, aufge-
wachsen und gefüttert in
Österreich – für besten
Fleischgenuss.

Produktion: Sigrid Krenn-Guttmann

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



Sie können die
Sauce auch noch
mit Kardamom, Anis
oder wenig Chili
abschmecken.



GEFÜLLTE PUTENBRUST auf Orangensauce mit Linsenreis

Pro Portion: 684 kcal | 48 g EW | 62 g KH | 25 g Fett | 5,2 BE



6

Portionen



55 Min.



Zubereitung

1. Für die Putenbrust Thymian und Petersilie fein schneiden. Putenbrust kalt abspülen und trocken tupfen. Von der dickeren Seite her vorsichtig eine Tasche einschneiden und die Putenbrust innen und außen leicht salzen. Die Tasche mit Preiselbeeren und Petersilie füllen und die Öffnung mit Zahnstochern verschließen. Putenbrust mit Thymian bestreuen.

2. Für den Linsenreis den Reis in Salzwasser nach Packungsanleitung garen, dabei die Zimtstange mitgaren.

3. Währenddessen für die Putenbrust das Backrohr auf 140 °C (Umluft) vorheizen. Knoblauch schälen und etwas andrücken. Butter mit Knoblauch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die gefüllte Putenbrust darin ca. 10 Minuten anbraten, dabei drei- oder viermal wenden.

4. Putenbrust mit Knoblauch in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben und auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten fertig garen.

5. Währenddessen die Schale der Orangen in Zesten abreißen, die weiße Haut abschneiden und die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.

6. Mehl in die Pfanne zur geschmolzenen Butter geben, mit einem Schneebesen einrühren und nach und nach den Orangensaft dazugießen. Unter Rühren einmal aufkochen, Obers und grünen Pfeffer dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

7. Währenddessen für den Linsenreis die abgetropften Linsen mit Zitronenabrieb und -saft unter den heißen Reis rühren und warm werden lassen.

8. Orangensauce mit Salz abschmecken und Bratensaft aus der Auflaufform einrühren. Putenbrust mit Orangenzesten bestreuen und in Scheiben schneiden. Auf Orangensauce anrichten und Orangenfilets darauf verteilen. Mit Linsenreis servieren.

PUTENBRUST + SAUCE

- 8 Thymianzweige
- 2 Handvoll Petersilienblätter
- 1 Hofstadter „Fair zum Tier!“ SONNwohl Putenbrust (ca. 1 kg)
- ca. 120 g Preiselbeerkompott
- 4 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 2 Bio-Orangen
- 2 EL glattes Weizenmehl
- 250 ml Orangensaft
- 250 ml Schlagobers
- 2 EL eingelegter grüner Pfeffer
- Salz

LINSENREIS

- 250 g Basmatireis
- 1 Zimtstange
- 1 Dose braune Linsen (ca. 265 g Abtropfgewicht)
- ½ Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- Salz





Servieren Sie zum Brathendl
z. B. Erdäpfelwedges aus dem
Ofen, süße Chilisauce und eine
Knoblauchmayonnaise!



PERUANISCHES BRATHENDL mit Kräuter-Feta-Salsa

Pro Portion: 957 kcal | 66 g EW | 11 g KH | 69 g Fett | 0,9 BE



4

Portionen



30 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Limette
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Handvoll Korianderzweige
- 2 Handvoll Petersilienzweige
- 30 ml Sojasauce
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Estragonsenf
- 30 g Waldhonig
- 2 EL grüne Chilipaste aus Jalapeños
- 150 ml Olivenöl
- 1 Hofstädter „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl bratfertig mit Innereien (ca. 1,4 kg)
- 150 g Feta
- 1 EL getrockneter Oregano
- Fleur de Sel

Zubereitung

1. Knoblauch schälen. Die Schale einer halben Limette abreiben. Eine Limettenhälfte auspressen, die andere Hälfte in Spalten schneiden. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Koriander und Petersilie (ohne grobe Stängel) kleiner schneiden. Knoblauch, Limettenabrieb und -saft, Pfeffer, Koriander und Petersilie, Sojasauce, Kreuzkümmel, Senf, Honig, Chilipaste und 100 ml Olivenöl zu einer Paste fein pürieren.

2. Backrohr auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Hendl innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen (Innereien anderweitig verwenden). Hendl mit einem Sägemesser halbieren. Mit einem Drittel der Würzpaste einreiben, mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Auf mittlerer Schiene 35–40 Minuten garen.

3. Währenddessen Feta grob zerbröseln und mit Oregano, 50 ml Olivenöl und 3 EL Würzpaste zu einer Salsa verrühren.

4. Hendl vor dem Servieren mit der restlichen Würzpaste einstreichen und mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Mit Salsa und Limettenspalten servieren.



Aus dem Hendlklein und übrig gebliebenen gegarten Karkassen können Sie einen schmackhaften Hendlfond zubereiten, wie z. B. für die Pho auf S. 49.

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.

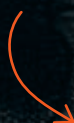
Alle Infos zum Sortiment finden Sie auf: hofstaedter.at

FAMILIE

Kochen mit Fleisch



Wenn Sie die Suppe besonders kräftig möchten, können Sie sie nach dem Abseihen nach Belieben weiter einkochen.





HENDL-PHO

Pro Portion: 531 kcal | 53 g EW | 38 g KH | 17 g Fett | 3,3 BE



4

Portionen



35 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 80 Min.

Zubereitung

- 1 Pkg. Hofstädter „Fair zum Tier!“
MEHRwohl Hendl-
Suppenklein (500 g)
- 2 Sternanis
- 4 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 4 Knoblauchzehen
- 2 cm Ingwer
- 2 gelbe Zwiebeln
- 50 ml Sojasauce
- 1 Pkg. Hofstädter „Fair zum Tier!“
MEHRwohl Hendl-Innen-
filets (450 g)
- 30 ml Fischsauce
- 1 EL brauner Zucker
- 125 g Pad-Thai-Reisnudeln
(z. B. von Shan'shi)
- 4 Jungzwiebeln
- 2 EL geröstete und gesalzene
Erdnüsse
- 100 g Mungobohnensprossen
- 1 Handvoll Korianderblätter
- 2 EL ChilisaUCE

1. Suppenklein kalt abspülen und in einen Topf mit ca. 1,5 l Wasser geben. Bei mittlerer Hitze einmal aufkochen, dabei den entstehenden Schaum abschöpfen.
2. Währenddessen Sternanis, Nelken und Zimtstange in einem Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten rösten. Knoblauch und Ingwer jeweils mit Schale etwas andrücken, Zwiebeln mit Schale vierteln.
3. Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Sternanis, Nelken, Zimtstange und Sojasauce in die Suppe geben und ca. 45 Minuten leicht köcheln lassen. Hendl-Innenfilets kalt abspülen, trocken tupfen und mit Fischsauce und Zucker marinieren.
4. Suppe durch Küchenpapier in einen Topf abseihen, Fleisch hineingeben und bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.
5. Währenddessen die Reisnudeln nach Packungsanleitung kochen und abseihen. Jungzwiebeln schräg in feine Ringe schneiden. Erdnüsse hacken.
6. Fleisch mit einem Siebschöpfer aus der Suppe nehmen und grob zerzupfen. Suppe nochmals aufkochen, Fleisch, Mungobohnensprossen und Reisnudeln hineingeben. Pho vor dem Servieren mit Koriander, Jungzwiebeln, ChilisaUCE und Erdnüssen garnieren.



PROFITIPP VON GEORG GALLER

Fleischer bei BILLA PLUS in Bischofshofen

„Übrig gebliebenes Fleisch ist perfekt für ein Wokgericht mit Gemüse und Reis.“





Kerala Fried Chicken

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

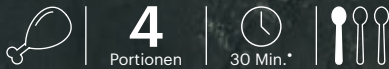




PUTEN-CORDON-BLEU

in Kräuterpanier mit süßsauren Erdäpfeln

Pro Portion: 1051 kcal | 54 g EW | 89 g KH | 50 g Fett | 7,4 BE



* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

ERDÄPFEL

- 600 g festkochende Erdäpfel
- 1 rote Zwiebel
- 30 ml Condimento bianco
- 2 EL Blütenhonig
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 50 ml Olivenöl
- Salz

CORDONS BLEUS

- 2 Handvoll Petersilienblätter
- 200 g Semmelbrösel
- 100 g Ziegencamembert
- 1 Pkg. Hofstadter „Fair zum Tier!“ SONNwohl Putenschnitzel (420 g)
- 1 Pkg. Hofstadter Putenschinken in Scheiben (100 g)
- 1 Handvoll Salbeiblätter
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g glattes Weizenmehl
- 700 ml Olivenöl
- Salz, bunter Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen, ggf. kleiner schneiden und in Salzwasser je nach Größe 15–20 Minuten weich kochen. Abseihen und ca. 10 Minuten ausdampfen lassen.

2. Währenddessen für die Cordons bleus die Petersilie grob hacken und mit den Bröseln im Standmixer auf höchster Stufe ca. 10 Sekunden fein zerkleinern. Camembert in kleine Stücke schneiden. Putenschnitzel kalt abspülen, trocken tupfen und leicht plattieren. Salzen, pfeffern und mit Schinken, Camembert und ½ Handvoll Salbeiblätter belegen. Schnitzel in der Mitte zusammenklappen und die Naht mit Zahnstochern verschließen. Eier mit einer Gabel leicht verquirlen. Cordons bleus zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Kräuterbröseln wenden. Brösel mit den Fingern etwas festdrücken.

3. Das Öl für die Cordons bleus in einer breiten, hohen Pfanne bei mittlerer Hitze auf ca. 160 °C erhitzen (wenn an einem hineingetauchten Holzstiel kleine Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug).

4. Währenddessen für die Erdäpfel die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die warmen Erdäpfel mit Zwiebel, Condimento bianco, Honig, Schnittlauch und Öl mischen und mit Salz abschmecken.

5. Cordons bleus ins heiße Öl geben und 5–7 Minuten herausbacken, dabei gelegentlich wenden. Zum Schluss ½ Handvoll Salbeiblätter für ca. 20 Sekunden mit ins Öl geben (Achtung, Spritzgefahr!). Cordons bleus und Salbei mit einem Siebschöpfer entnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Cordons bleus in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und auf Teller verteilen. Lauwarme marinierte Erdäpfel dazu anrichten und alles mit knusprigem Salbei bestreuen.





BILLA GOOD FOOD BOARD

Bunte Küche mit Simone und Adi Raihmann

Hochwertige Bio-Lebensmittel bilden die Basis für die aromatische Küche von Simone und Adi Raihmann. Neben pflanzlichen Zutaten setzen die Gründer:innen von Karma Food auf vorausschauende Vorratshaltung und Mahlzeitenplanung.



4 Fragen an: SIMONE UND ADI RAIHMANN

Welche Botschaft möchtet ihr mit dem BILLA GOOD FOOD BOARD vermitteln?

Wir sind überzeugt: Jede:r kann kochen – und es macht richtig Spaß, mit saisonalen Zutaten und verschiedenen Gewürzen zu experimentieren. Für uns beginnt gutes Essen mit qualitativ hochwertigen Bio-Produkten. Mit dieser Basis und guter Laune in der Küche gelingt jedes Rezept.

Wie schafft ihr es, im stressigen Arbeitsalltag bewusst zu essen?

Unser Ansatz lautet: Es soll einfach und schmackhaft sein. Wir planen vor und kochen größere Portionen, die wir auch am nächsten Tag genießen können. Dabei versuchen wir immer, alle Zutaten vollständig zu verwerten. So wissen wir, was in unserem Essen steckt, und kochen nachhaltig.

Welche Basisprodukte habt ihr dafür immer auf Vorrat?

Mit unseren Currypasten lässt sich in 20 Minuten ein Curry zaubern. Was wir auch immer zuhause haben, sind Bulgur, Couscous und Pasta von BILLA Bio – und natürlich aromatische Gewürze. Kombiniert mit frischem Bio-Gemüse von Ja! Natürlich und vielfältigen Hülsenfrüchten lassen sich damit im Handumdrehen köstliche, gesunde und proteinreiche Gerichte zubereiten.

Mit welchen Snacks holt ihr euch an kühlen Tagen sinnvoll Energie?

Wir greifen gerne zu Nüssen und Trockenfrüchten oder selbst gemachten Energy-Balls aus Haferflocken, Medjoul-Datteln und etwas Mandelmus. So tanken wir schnell Energie, ganz ohne Zuckercrash.

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

**SIMONE UND ADI
RAIHMANN'S TIPP**

Dekorieren Sie das
Gericht nach Be-
lieben mit frischen
Bio-Kräutern.
Am besten gleich
mehr kochen –
am nächsten Tag
schmeckt's sogar
noch besser.

VEGAN ROGAN JOSH

Pro Portion: 342 kcal | 13 g EW
41 g KH | 13 g Fett | 3,4 BE



4

Portionen



40 Min.



- 400 g kleine Melanzani
- 250 g Sojaghurt
- 100 g Maismehl
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 Pkg. Karma Food Korma Paste
- je 1 Dose Kidneybohnen und
Kichererbsen (à ca. 250 g
Abtropfgewicht)
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL mittelscharfes
Currypulver
- 1 EL Salz

Zubereitung

1. Melanzani längs kreuzförmig einschneiden, sodass je 4 Spalten entstehen, die beim Stielansatz noch zusammenhängen. Sojaghurt, Maismehl und 50 ml Wasser glatt rühren.
2. Öl in einem Topf erhitzen und die Melanzani darin bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Korma Paste dazugeben und kurz mitrösten, bis ein intensiver Duft entsteht. Mit der Sojaghurt-Mischung ablöschen und zugedeckt 10–15 Minuten köcheln lassen.

3. Kidneybohnen und Kichererbsen dazugeben und ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen, bis die Melanzani weich sind. Mit Chiliflocken, Currypulver und Salz würzen und zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Hier geht's zur Instagram-Seite
von Karma Food:
[instagram.com/karmafood_vie](https://www.instagram.com/karmafood_vie)





MIT NUR
4
ZUTATEN

Milka Lotus Biscoff Schokolade trägt das Cocoa-Life-Siegel für nachhaltig angebauten Kakao.

Milka Lotus Biscoff Trüffeln

Pro Kugel: 112 kcal | 1 g EW | 11 g KH | 6,8 g Fett | 0,9 BE

Milka Lotus Biscoff vereint zarte Milka Alpenmilch Schokolade mit dem knusprigen Lotus Biscoff Karamellgebäck.

Die Tafelschokolade sorgt für süßen Schokogenuss, ob pur genascht oder als raffinierte Zutat wie in diesen Trüffeln.



16
Kugeln



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

2 Tafeln Milka Lotus Biscoff
Schokolade
100 g Mascarpone
1-2 EL Baileys (optional)
ca. 100 g Lotus Biscoff Karamell-
gebäck

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen und in einem Standmixer fein zerkleinern. Mit Mascarpone und ggf. Baileys zu einer homogenen Masse vermischen. Abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Währenddessen Karamellgebäck im Mixer zu feinen Bröseln mahlen und in eine Schale füllen.
3. Die Schokolademasse mit leicht befeuchteten Händen zu kleinen Kugeln formen. In den Bröseln wälzen und bis zum Servieren kalt stellen.

Wenn die Masse beim
Formen zu weich ist,
einfach noch etwas
länger kühlen oder kurz
ins Gefrierfach stellen.

Nachhaltigkeit ist
unsere Natur ...

YUUN mee
finest Seafood - enjoy the Difference

with
**a FRESH
SMILE** from
Nature

20 Jahre YUUN Mee
20 Eat
responsible.

GARNELEN
von YUUN Mee,
69 kcal/290 kJ,
16 % Protein,
0,5 g Fett,
0,0 g Zucker,
100 % nachhaltig*



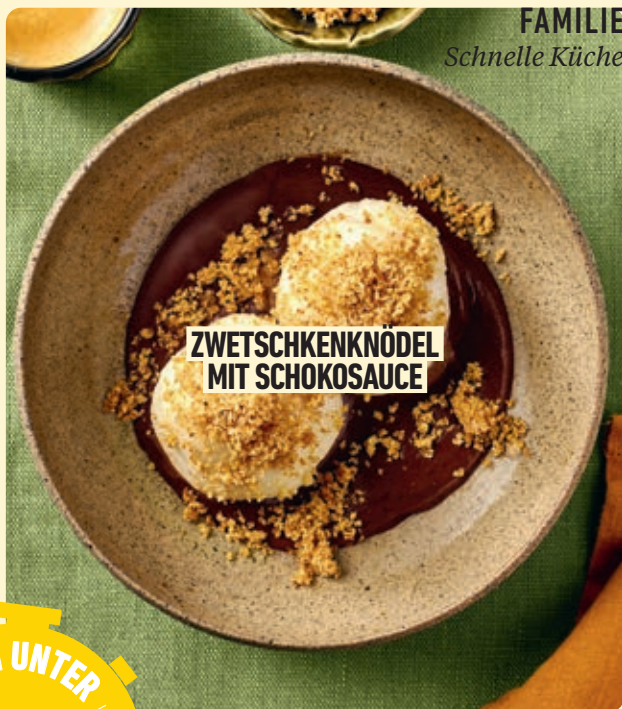
... jetzt mehr entdecken -
im Tiefkühlregal.

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

* pro 100g, alles mit ökologischer und
sozialer Nachhaltigkeit. Mehr unter www.yuun-mee.at



**HENDLSCHNITZEL-BURGER
MIT COLESLAW**



**ZWETSCHKENKNÖDEL
MIT SCHOKOSAUCE**



EINFACH & BLITZSCHNELL

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



**HERBSTSALAT
MIT PFLANZLICHEM SCHINKEN**



**SPECKKNÖDEL
MIT SPECKLINSEN UND KRAUTSALAT**

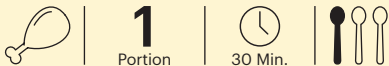
FAMILIE
Schnelle Küche



HENDLSCHNITZEL-BURGER

mit Coleslaw

Pro Portion: 904 kcal | 48 g EW | 84 g KH | 39 g Fett | 7 BE



- 150 g tiefgekühlte Wellenpommes
- 1 aufgetautes paniertes Hendschnitzel
- 1 Cheddarscheibe
- 1 Burger-Bun
- 1 Tomate
- 1 Eissalatblatt
- 2 EL Coleslaw
- 2 EL Cocktailsauce
- Salz

**SNELLE
ZUTATEN**



**BILLA IMMER GUT
PROTEIN BURGER BUN**
Preis: 360 g, € 2,99

Zubereitung

- 1.** Pommes frites nach Packungsanleitung im Backrohr zubereiten. Schnitzel in den letzten 15 Minuten mitbacken. 2 Minuten vor Garzeitende den Cheddar auf das Schnitzel legen und das geöffnete Burger-Bun danebenlegen.
- 2.** Tomate in Scheiben schneiden. Bun mit Salatblatt, Schnitzel, Coleslaw und Tomate füllen.
- 3.** Burger mit gesalzenen Pommes frites und Cocktailsauce servieren.



**CLEVER
WELLEN POMMES
TIEFGEKÜHLT**
Preis: 1 kg, € 1,79



MIT NUR
4
ZUTATEN*

ZWETSCHKENKNÖDEL

mit Schokosauce

Pro Portion: 708 kcal | 12 g EW | 70 g KH | 40 g Fett | 5,9 BE



- 4 tiefgekühlte Zwetschenknödel
- 100 ml Schlagobers
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 100 g Edelbitterschokolade
- Salz

**SNELLE
ZUTATEN**



**IGLO
ZWETSCHKENKNÖDEL
TIEFGEKÜHLT**
Preis: 530 g, € 6,79

Zubereitung

- 1.** Zwetschenknödel in leicht gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung kochen.
- 2.** Währenddessen Obers mit Zimt in einem Topf erhitzen, Schokolade in Stücken hineingeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen.
- 3.** 2 EL Brösel-Zucker-Gemisch von den Zwetschenknödeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- 4.** Zwetschenknödel in Schokosauce anrichten und mit Bröseln bestreuen.



**JA! NATÜRLICH
BIO-EDELBITTER 60 %
SCHOKOLADE**
Preis: 100 g, € 2,99

TIPP

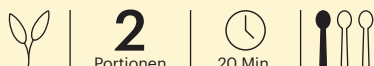
Für ein knuspriges Topping können Sie etwas Nussbruch über das Gericht streuen.



HERBSTSALAT

mit pflanzlichem Schinken

Pro Portion: 661 kcal | 24 g EW | 26 g KH | 49 g Fett | 2,2 BE



- 150 g Hokkaidokürbis
- 2 EL Olivenöl
- 1 Apfel (z. B. Elstar)
- 3 EL Apelessig
- 4 EL Kürbiskernöl
- 1 TL Estragonsenf
- 100 g pflanzlicher Schinken
- 100 g Vogerlsalat
- 2 EL Kürbiskerne natur
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

SCHNELLE ZUTATEN



LEKKA
LANDSCHINKEN

Preis: 70 g, € 1,99



SIMPLY GOOD
VOGERLSALAT*
150 g

Zubereitung

1. Kürbis in Spalten schneiden und in Olivenöl ca. 10 Minuten weich braten.
2. Währenddessen den Apfel in Spalten schneiden. Essig, Kürbiskernöl, Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.
3. Schinken locker falten und mit Vogerlsalat, Kürbis und Apfel anrichten. Salat mit Dressing beträufeln und mit Kürbiskernen bestreuen.

TIPP

Übrigen Kürbis können Sie für ein herbstliches Ofengemüse verwenden.

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



SPECKKNÖDEL

mit Specklinsen und Krautsalat

Pro Portion: 708 kcal | 38 g EW | 78 g KH | 25 g Fett | 6,5 BE



- 1 Dose Speckknödelsuppe (400 g)
- 2 EL Speckwürfel
- 2 TL Butter
- 1 Dose braune Linsen (265 g Abtropfgewicht)
- 1 TL Mehl
- 2 TL tiefgekühlte Petersilie
- ½ Glas bunter Krautsalat
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

SCHNELLE ZUTATEN



JA! NATÜRLICH
BIO-SPECKWÜRFEL

Preis: 90 g, € 4,29



LUTZ
BUNTER
BIO-KRAUTSALAT

Preis: 580 ml, € 4,49

Zubereitung

1. Speckknödel in der Suppe erwärmen.
2. Währenddessen Speckwürfel in einem Topf in Butter knusprig braten. Linsen in einem Sieb kalt abspülen.
3. Speckwürfel mit Mehl bestreuen, unter Rühren weiterbraten und mit Suppe (ohne Knödel) aufgießen. Linsen dazugeben und köcheln lassen, bis die Sauce eindickt.
4. Linsen mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Mit Knödeln anrichten und mit Krautsalat servieren.



Immer die gleichen Gerichte?

So bringen Sie frischen Wind in Ihre Küche

Kennen Sie das? Montag Pasta mit Tomatensauce, Dienstag Ofengemüse, Mittwoch wieder mal ein altbewährtes Käsebrat.

Zwischen Job, Familie und dem ganz normalen Alltagschaos bleibt oft wenig Raum für kulinarische Kreativität. Kochen soll schnell gehen und am besten auch noch schmecken. Aber immer wieder die gleichen Basics? Das wird auf Dauer langweilig.

Die gute Nachricht: Es braucht keine stundenlangen Kochsessions oder exotischen Zutaten, um wieder Lust aufs Kochen zu bekommen. Oft reicht schon ein kleines Extra, das bekannte Gerichte plötzlich ganz anders schmecken lässt.

Vielseitig, unkompliziert und dabei unglaublich lecker

Ein Beispiel? Frischkäse. Klingt simpel, kann aber richtig viel. Ein Klecks

auf dem warmen Ofengemüse, ein Löffel im schnellen Nudelgericht, ein cremiger Aufstrich auf dem Frühstücksbrot oder als Blitz-Dessert für abends auf der Couch: Mit dem richtigen Frischkäse wird aus „schnell gemacht“ ganz leicht „genussvoll gegessen“.

Arla BUKO® zeigt, wie's geht: ein Frischkäse aus 100 % natürlichen Zutaten, ohne künstliche Zusatzstoffe und mit einer Konsistenz, die sich streichen, dippen und löffeln lässt. Arla BUKO® ist in vielen Sorten erhältlich und verwandelt alltägliche Mahlzeiten in kleine Highlights. Von klassisch über würzig bis fruchtig – es ist für alle etwas dabei.

Guter Geschmack braucht Verantwortung

Hinter Arla BUKO® steht die europäische Molkereigenossenschaft Arla Foods. Und die hat sich dem nachhaltigen Wandel der Milchwirtschaft verschrieben. Mit dem unternehmensweiten „Klimacheck“ wird der CO₂-Fußabdruck jedes Liters Molkerei-Milch systematisch erfasst.

Außerdem unterstützt das Programm „FarmAhead“ Landwirt:innen dabei, ihre Höfe klimafreundlicher zu bewirtschaften – etwa durch Biodiversitätsförderung, effiziente Fütterung oder den Einsatz von Ökostrom. Seit 2015 konnte Arla den CO₂-Ausstoß der Milchproduktion um 24 % senken. Und es wird weiter investiert: Bis zu 500 Millionen Euro fließen jährlich direkt in Maßnahmen für mehr Tierwohl, Umweltschutz und nachhaltige Landwirtschaft.

Ein Stück Hygge auf dem Teller

Seit über 70 Jahren überzeugt Arla BUKO® Menschen in Deutschland mit Qualität, Geschmack und dem skandinavischen Lebensgefühl Hygge. Nun erobert der Frischkäse-Klassiker auch österreichische Küchen und bringt jede Menge Inspiration mit. Auf dem zugehörigen Pinterest-Board oder unter dem Social Handle @arladeutschland finden sich einfache Rezepte für jede Gelegenheit. Unser Tipp: Beim nächsten Einkauf eine Sorte mitnehmen und ausprobieren – Ihr Gaumen wird sich freuen.



Entdecken Sie mit diesem Rezept für herbstlichen Flammkuchen mit Arla BUKO® Typ India eine neue Interpretation des elsässischen Klassikers. Eine köstliche Option für das Mittag- oder Abendessen.

Herbstlicher Flammkuchen mit Arla BUKO® Typ India



2
Portionen

30 Min.



1 Pkg. Flammkuchenteig aus dem Kühlregal

1 rote Zwiebel

½ Hokkaidokürbis

1 frische Rote Rübe

**100 g Arla BUKO® Typ India*
frischer Thymian
Salz und Pfeffer**

Zubereitung

1. Den Backofen nach Packungsanweisung des Flammkuchenteigs vorheizen.

2. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden, Kerne und Fruchtfleisch aus dem halben Hokkaidokürbis auslö-

sen und den Kürbis in 1-2 mm dicke Scheiben schneiden.

3. Rote Rübe waschen und schälen und ebenfalls in 1-2 mm dicke Scheiben schneiden. Dabei ggf. mit Handschuhen arbeiten, um ein Verfärben der Hände zu verhindern.

4. Den fertigen Flammkuchenteig in zwei Stücke teilen und auf ein Blech legen.

5. Mit Arla BUKO® Typ India bestreichen und mit dem Gemüse belegen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Beide Flammkuchen nach Packungsanweisung im vorgeheizten Ofen backen. Mit frischem Thymian garnieren und heiß genießen!



SNHELL, UNKOMPLIZIERT UND TROTZDEM BESONDERS

Wer wenig Zeit, aber Lust auf mehr Geschmack hat, wird Arla BUKO® lieben. Wie wäre es mit:

einem cremigen Sandwich für die Lunchpause

•
einem Löffel Arla BUKO® als Topping auf der Couscous-Bowl

•
einem frischen Dip für knackiges Gemüse

•
Die Möglichkeiten sind endlos und immer alltagstauglich.



**Arla BUKO®*
diverse Sorten**

Preis: 200 g, € 0,99

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



Maria
Angelini-Santner
präsentiert

BILLA
immer gut



AUF VORRAT

einmal
kochen,
viermal essen

Erdäpfelpüree kann mehr als Beilage! Der beliebte Klassiker macht auch als knusprige Haube, Füllung und im Teig eine gute Figur.

KLAPPT
SUPER MIT



**BILLA IMMER GUT
BLATTSPINAT MINIS
TIEFGEKÜHLT**

Preis: 700 g, € 2,85

GRUNDREZEPT

Erdäpfelpüree

Pro Portion Grundrezept: 434 kcal
8 EW | 48 g KH | 22 g Fett | 4 BE

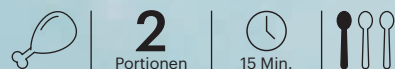


* Gesamtzeit: ca. 60 Min.

2,5 kg mehligke Erdäpfel
1 Lorbeerblatt
300 ml Milch
1 Prise Muskat
200 g Butter
Salz, weißer Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

Pro Portion angerichtet: 797 kcal
29 g EW | 52 g KH | 50 g Fett | 4,3 BE



240 g Entenfilet sous vide
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig
2 EL Olivenöl
200 g aufgetauter Blattspinat
1 Spritzer Sojasauce
¼ Grundrezept Erdäpfelpüree
schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

1. Grundrezept: Geschälte Erdäpfel würfeln und mit Lorbeer in Salzwas-ser ca. 20 Minuten weich kochen. Milch erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat gut würzen. Erdäpfel absei-hen und durch eine Erdäpfelpresse drücken oder zerstampfen. Würz-milch unterheben. Butter stückwei-se einrühren, bis das Püree samtig und glänzend ist. Abschmecken.

2. Anrichten: Haut der Ente leicht einschneiden. Knoblauch andrü-cken. Filet mit Knoblauch und Ros-marin in 1 EL Öl auf der Hautseite 4-5 Minuten anbraten, wenden und weitere 4-5 Minuten braten. 1-2 Mi-nuten rasten lassen. Spinat in 1 EL Öl erhitzen, mit Sojasauce und Pfeffer würzen. Püree mit aufge-schnittener Ente und Spinat anrich-ten. Mit Bratensaft beträufeln.

Preisänderungen vorbehalten.

FAMILIE

BILLA immer gut Meal Prep

DREIMAL ANDERS

ERDÄPFEL-KÄSE-MUFFINS MIT PAPRIKA



SHEPHERD'S PIE



ROGGENTARTE MIT ERDÄPFELFÜLLE, LAUCH UND LACHS

ALLESKÖNNER

Erdäpfelpüree

Erdäpfelpüree lässt sich vielseitig einsetzen und ist auch aufgewärmt ein Genuss. Vorausgesetzt, bei der Zubereitung wurde nicht an der Butter gespart.

Luftiges, cremiges Erdäpfelpüree schmeckt zu Kurzgebratenem und zu Schmorgerichten köstlich. Die wichtigste Zutat: mehligke Erdäpfel, die dank ihres hohen Stär-kegehalts beim Kochen zerfallen. Für das Grundrezept einfach ge-schälte, gekochte Erdäpfel heiß durch eine Erdäpfelpresse drü-cken oder zerstampfen und mit heißer Milch, Gewürzen und reichlich Butter verfeinern. Püree wird auch gerne zu Faschierten Laibchen serviert; wir kombinie-ren es zur Abwechslung mit einer knusprig gebratenen Entenbrust.

Gut drauf und drin

Erdäpfelpüree ist die ideale Krö-nung für Aufläufe. Beim engli-schen Shepherd's Pie wird eine herzhaftes Mischung aus Faschier-tem und Gemüse mit einer Erdäpfel-Cheddar-Haube im Ofen überbacken. Für eine vegetari-sche Variante einfach gekochte



Linsen verwenden. Auch als cre-mige Füllung für unsere Roggen-tarte macht sich Püree hervor-ra-gend. Dazu wird es mit Dotter vermischt und anschließend mit Lauch und Lachs belegt.

Muffins ohne Mehl

Aus Püree, Eiern, Bergkäse und Parmesan lässt sich ein flotter Muffinteig anrühren. Mit Paprika als Topping garnieren und in Muf-finformen backen.



Sie können auch zusätzlich 3 EL knusprig angebratene Speckwürfel unter die Muffinmasse mischen.

FREI VON GLUTEN

ERDÄPFEL-KÄSE-MUFFINS MIT PAPRIKA

Pro Portion: 832 kcal | 25 g EW | 51 g KH | 56 g Fett | 4,3 BE



2

Portionen**



15 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 35 Min. ** à 3 Muffins

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 6 Papierförmchen in ein Muffinblech setzen. Paprika klein würfeln.

2. Püree mit Eiern, Käse und Muskat vermischen. In den Förmchen verteilen und mit Paprikawürfeln garnieren. Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldgelb backen.

3. Salat mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

4. Muffins mit Salat anrichten.

- 1 kleiner Spitzpaprika
- ¼ Grundrezept Erdäpfelpüree
- 2 Eier (Größe M)
- 50 g geriebener Bergkäse
- 20 g geriebener Parmesan
- 1 Prise Muskat
- 2 Handvoll Babyleaf-Salatomix
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Rotweinessig
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
**BILLA IMMER GUT
PARMIGIANO
REGGIANO DOP**
Preis: 200 g, € 8,49





Für eine vegetarische Variante können Sie das Faschierte durch Linsen aus der Dose ersetzen.

SHEPHERD'S PIE

Pro Portion: 934 kcal | 40 g EW | 63 g KH | 55 g Fett | 5,3 BE



2

Portionen



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 40 Min.

Zubereitung

1. Geschälte Karotten fein würfeln. Faschiertes in geschmolzener Butter scharf anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Kräuter, Karotten und Tomatenmark dazugeben und mitbraten.

2. Mehl einrühren, Suppe (alternativ Wasser) angießen, salzen und pfeffern. Köcheln lassen, bis die Sauce eindickt.

3. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Püree und Cheddar verrühren, evtl. Milch unterrühren.

4. Fleischsauce in eine ofenfeste Form (ca. 20 cm ø) füllen, Püree da-

rauf verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun und knusprig backen.

2 kleine Karotten

250 g gemischtes Faschiertes

1 EL Butter

2 EL tiefgekühlte Zwiebel

1 TL tiefgekühlter Knoblauch

1 TL tiefgekühlter Kräutermix

2 EL Tomatenmark

1 TL Weizenmehl universal

100 ml Gemüsesuppe

¼ Grundrezept Erdäpfelpüree

50 g geriebener Cheddar

evtl. 2-3 EL Milch

Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:

**BILLA IMMER GUT
BERGBAUERN HEUMILCH
TEEBUTTER**

Preis: 250 g, € 2,99





Den Teig nicht zu lange kneten oder auswalken, er sollte schnell verarbeitet werden, damit er mürb wird.

ROGGENTARTE mit Erdäpfelfülle, Lauch und Lachs

Pro Portion: 1115 kcal | 44 g EW | 101 g KH | 56 g Fett | 8,4 BE



2

Portionen



30 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 65 Min.

- 80 g Roggenmehl
- 70 g Weizenmehl universal + Mehl für die Arbeitsfläche
- 60 g Topfen (20%)
- 60 g kalte Butter
- 200 g aufgetautes Wildlachsfilet
- ½ Lauchstange
- ¼ Grundrezept Erdäpfelpüree
- 1 Eidotter (Größe M)
- Dillefähnchen zum Garnieren
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Beide Mehle, Topfen, Butterwürfel, 2–3 EL kaltes Wasser und 1 Prise Salz mit den Händen zerbröseln und zu einem glatten Teig verkneten. In einer Frischhaltedose 30 Minuten kalt stellen.

2. Backrohr auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn auswalken, in eine Tarteform (20 cm Ø) legen, festdrücken und überstehenden Rand abschneiden.

3. Lachs kalt abspülen, trocken tupfen und würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Püree und Dotter verrüh-

ren und auf dem Teig verteilen. Lauch und Lachs darauflegen und leicht andrücken. Auf unterster Schiene ca. 35 Minuten backen. Tarte portionieren, anrichten und mit Dille bestreuen.



Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
**BILLA IMMER GUT
 WILDLACHS NATUR-
 FILETS TIEFGEKÜHLT**
 Preis: 250 g, € 7,49

4 Neue im Check

FRISCH GEKOCHT

BILLA immer gut Produkttest

BILLA immer gut Linzeraugen

Preis: **400 g, € 5,99**



Das sind wir: Linzeraugen aus Mürbteig mit Marillenfruchtfüllung, palmölfrei und mit echter Butter in Österreich hergestellt.

So schmecken wir: Wir begeistern mit einem zarten, buttrigen Teig, die Füllung bringt eine fruchtige Frische mit.

Wer will uns: Nicht zu süß, nicht zu sauer, sind wir perfekte Begleiter zum Nachmittagskaffee oder ein kleiner Genussmoment für zwischendurch.

Hier sind wir: Wir befinden uns bei den Feinbackwaren.

Fazit:

Ein echter Klassiker der österreichischen Backtradition.

BILLA immer gut Mini Linzerschnitte

Preis: **225 g, € 2,99**



Das sind wir: Wir sind ein Mürbteiggebäck mit roter Ribiselfruchtfüllung, das palmölfrei und mit viel Sorgfalt in Österreich hergestellt wird.

So schmecken wir: Unser zarter Teig zergeht förmlich auf der Zunge. Dazu kommt eine fruchtige Säure durch die Füllung aus roten Ribiseln.

Wer will uns: Naschkatzen und alle, die gern eine kleine Auszeit mit Kaffee oder Tee und Feingebäck genießen.

Hier sind wir: Bei den Feinbackwaren.

Fazit:

Fruchtig, buttrig und mit charmanterem Gittermuster.

BILLA immer gut Nussbusserl

Preis: **150 g, € 2,99**



Das sind wir: Ein Gebäck mit Haselnüssen und Schokolade, mit besten Zutaten palmölfrei in Österreich hergestellt.

So schmecken wir: Angenehm mürbe, dabei nicht zu trocken. Die Kombination aus Nüssen und Schokolade sorgt für ein rundes Geschmackserlebnis.

Wer will uns: Ob als kleine Belohnung zwischendurch, zum Kaffee oder als feines Mitbringsel, wir sind immer ein Genuss.

Hier sind wir: Wir sind bei den Feinbackwaren platziert.

Fazit:

Punkten mit Geschmack, Herkunft und Qualität.

BILLA immer gut Eisenbahner

Preis: **140 g, € 2,99**



Das sind wir: Sorgfältig in Österreich hergestelltes palmölfreies Mürbteiggebäck mit Ribiselfruchtfüllung und Marzipan.

So schmecken wir: Der feine Mürbteig bildet die Basis, die Ribiselfüllung sorgt für Fruchtigkeit, das Marzipan für eine feine nussige Note.

Wer will uns: Wir sind ideal zum Kaffee, als kleine Aufmerksamkeit oder um sich selbst eine süße Freude zu bereiten.

Hier sind wir: Man findet uns bei den Feinbackwaren.

Fazit:

Ein Highlight unter den klassischen Feingebäcken.



2 KÖSTLICHE IDEEN

Easy Tacos

mit Santa Maria

Mit den Tortillas, Taco Saucen und dem Taco Seasoning Mix von Santa Maria sind authentische Tex-Mex-Rezepte ganz nach Ihrem Geschmack so schnell wie einfach fertig zubereitet. So wie diese beiden Taco-Varianten.

Vegetarische Tacos

mit Walnüssen und Feta

Pro Portion: 1276 kcal | 31 g EW | 67 g KH | 94 g Fett | 5,6 BE



4
Portionen



25 Min.



Zubereitung

1. Walnüsse grob hacken, Zwiebel schälen und würfeln.

2. Zwiebel in Öl anrösten. Walnüsse dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbraten. Seasoning Mix und 100 ml Wasser hinzufügen. Umrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

3. Währenddessen Tomaten halbieren. Avocado halbieren, entsteinen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und würfeln. Feta zerbröseln.

4. Tortillas nach Packungsanleitung erwärmen.

5. Salatblätter etwas zerpfeifen und auf den Tortillas verteilen. Walnussfüllung, Tomaten, Avocado, Feta und die Taco Sauce darauf verteilen und die Tortillas aufrollen.

- 450 g Walnusskerne
- 1 gelbe Zwiebel
- 1 EL neutrales Öl
- 1 Pkg. Santa Maria Taco Original Seasoning Mix
- 100 g Cherrytomaten
- 1 Avocado
- 150 g Feta
- 1 Pkg. Santa Maria Tortilla Original Medium
- 4 große Salatblätter (z.B. Batavia)
- 1 Glas Santa Maria Taco Sauce Mild

Tacos für jeden Hunger und Geschmack: Santa Maria Tortillas gibt es in drei verschiedenen Größen und die Taco Sauce ist in zwei Schärfeegraden erhältlich.



Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:

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

SANTA MARIA TORTILLA MEDIUM
Preis: 320 g,
€ 4,19

SANTA MARIA TACO SEASONING MIX
Preis: 28 g,
€ 1,49

1



Preisänderungen vorbehalten.

FRISCH GEKOCHT 69

GENIAL

Das perfekte
Wäsche-Duo für
langanhaltende Frische!



JETZT ENTDECKEN!
Waschmittel & Weichspüler
neu gedacht!

Dr. Beckmann ORIGINAL®

Einfach erstaunlich.

Klassische Tacos

mit Faschiertem

Pro Portion: 747 kcal | 37 g EW
59 g KH | 38 g Fett | 4,9 BE



4

Portionen



25 Min.



- 400 g Rindsfaschiertes
- 1 EL Butter oder neutrales Öl
- 1 Pkg. Santa Maria Taco Original Seasoning Mix
- 100 g Cherrytomaten
- ½ Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pkg. Santa Maria Tortilla Original Medium
- 8 Salatblätter (z. B. Batavia)
- 1 Glas Santa Maria Taco Sauce Mild
- 125 g Guacamole
- frische Kräuter (z. B. Koriander), geriebener Käse und Sauerrahm nach Belieben

Zubereitung

1. Faschiertes in Butter oder Öl anbraten. Seasoning Mix und 100 ml Wasser untermischen. Umrühren und 5–10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
2. Währenddessen Tomaten achteln, Gurke fein würfeln. Zwiebel schälen und hacken. Tortillas nach Packungsanleitung erwärmen.
3. Salat etwas zerzupfen und auf den Tortillas verteilen. Faschiertes, Tomaten, Gurken- und Zwiebelwürfel, Taco Sauce und Guacamole darauf verteilen. Nach Wunsch mit Kräutern, Käse und Sauerrahm verfeinern und die Tortillas aufrollen.



2





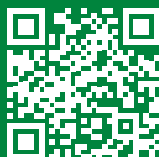
Schlemmend durch den Herbst!



Neuer Look!



Viele tolle
Rezepte & Ideen!



Omīs

Schmankerl von **BILLA**

IM HERZEN WIRD'S WARM BEI NOCKERLN & KAISERSCHMARRN.



Jetzt exklusiv bei:

BILLA & BILLA PLUS

ADEG

Sutterlüty
HEIN LÄNDELMARKT

Omīs

Schmankerl von **BILLA**

EIN LÖFFERL LIEBE, EIN LABERL GLÜCK.



SCAN MICH!

Jetzt exklusiv bei:

BILLA & BILLA PLUS

ADEG

Sutterlüty
HEIN & LORE WARE

DIE BESTE ZUTAT IST INSPIRATION



**JETZT
NEWSLETTER
ABONNIEREN**

billa.at/frischgekoicht-newsletter



BILLA

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

VOLLER LEBEN.



REGIONAL & NACHHALTIG

*Infos, Produkte
und Rezepte
für Genuss mit
Voraussicht*

KRAUT UND RÜBEN

Winterobst und
-gemüse, köstlich
verkocht

HÜHNER AUS BESTER HALTUNG

Drei Landwirt:innen
hinter Tonis Freiland-
eier im Porträt

ES GEHT LOS!

Unsere liebsten
Keksklassiker, die
garantiert gelingen



Ständig Darmbeschwerden?

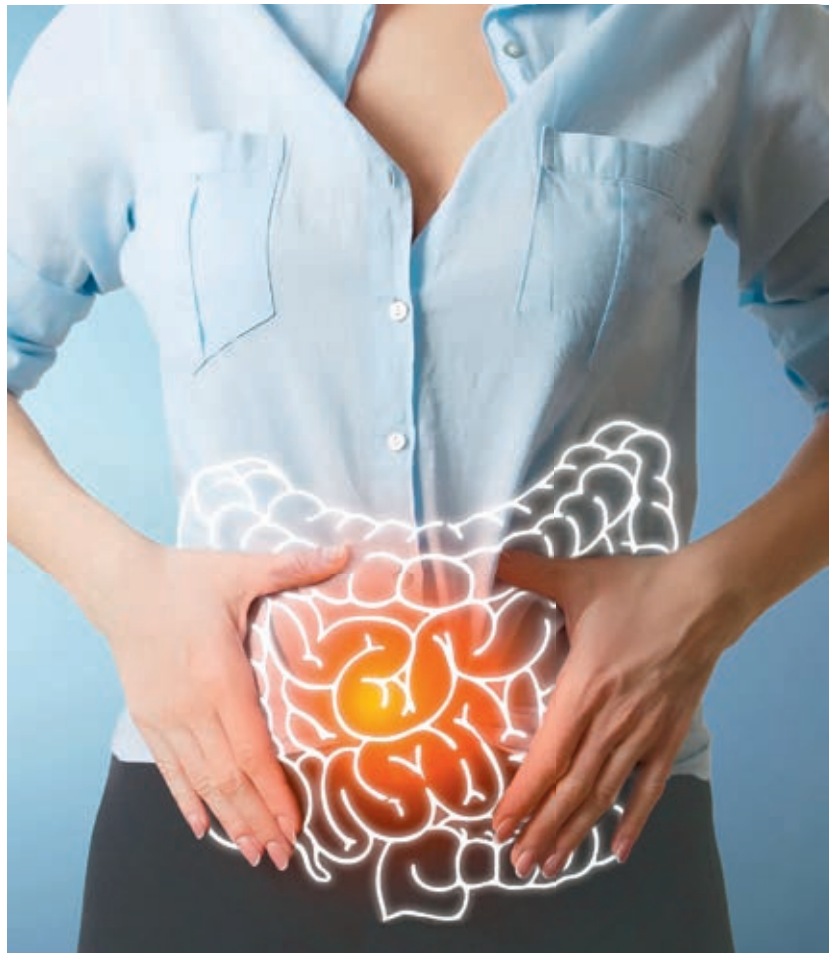
Wiederkehrende Darmbeschwerden können die Lebensqualität Betroffener stark einschränken. Doch Forscher haben nun mit Kijimea Reizdarm PRO ein Medizinprodukt entwickelt, das effektive Hilfe verspricht.

Rund 1 Million Österreicher haben regelmäßig mit Durchfall, Bauchschmerzen, Blähungen oder Verstopfung zu kämpfen.¹ Doch was viele nicht wissen: Treten die Beschwerden immer wieder auf, steckt in der Regel ein Reizdarmsyndrom dahinter.

Was die Wissenschaft zeigt

Wissenschaftler nehmen heute an, dass häufig eine geschädigte Darmbarriere die Ursache von chronischen Darmbeschwerden ist. Die unangenehmen Folgen sind vielfältig – wiederkehrender Durchfall, oft gepaart mit Bauchschmerzen, Blähungen, teilweise Verstopfung.²

Auf Basis dieser Erkenntnisse haben führende Forscher das Medizinprodukt Kijimea Reizdarm PRO entwickelt. Die darin enthaltenen einzigartigen Bifido-Bakterien vom Stamm HI-MIMBb75 (nur in Kijimea Reizdarm PRO) lagern sich an die Darmbarriere an – sinnbildlich wie ein Pflaster über einer Wunde. Die besondere Idee: Unter diesem Pflaster kann sich die Darmbarriere regenerieren, die Darmbeschwerden können abklingen.



Wirksamkeit klinisch belegt

Jüngst konnte die Wirksamkeit von Kijimea Reizdarm PRO bei Durchfall, Bauchschmerzen, Blähungen und Verstopfung von Wissenschaftlern in der weltweit größten OTC-Studie zum Reizdarmsyndrom³ eindrucksvoll belegt werden.⁴ Wir meinen: sehr empfehlenswert! Überzeugende wissenschaftliche Evidenz bei einem echten Volksleiden!

Für Ihre Apotheke:

Kijimea Reizdarm PRO

(PZN 5185406)



www.kijimea.at



¹Black C.J, Ford A.C. Global burden of irritable bowel syndrome: trends, predictions and risk factors. Nature reviews. Gastroenterology & hepatology. 2020 Aug; 17(8): 473-486. • ²Wood J.D. Effects of bacteria on the enteric nervous system: implications for the irritable bowel syndrome. Journal of clinical gastroenterology. May-Jun 2007; 41 Suppl 1, 7-19. doi: 10.1097/MCG.0b013e31802f1331. • ³Vergleich berücksichtigt ausschließlich Studien mit probiotischen Stämmen. • ⁴Andresen V et al. Heat-inactivated Bifidobacterium bifidum MIMBb75 (SYN-HI-001) in the treatment of irritable bowel syndrome: a multicentre, randomised, double-blind, placebo-controlled clinical trial. Lancet Gastroenterol Hepatol. 2020 Jul; 5(7): 658-666. • Abbildung Betroffener nachempfunden.

Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker.

KIJIMEA®

AUS DER FORSCHUNG. FÜR DEIN LEBEN.



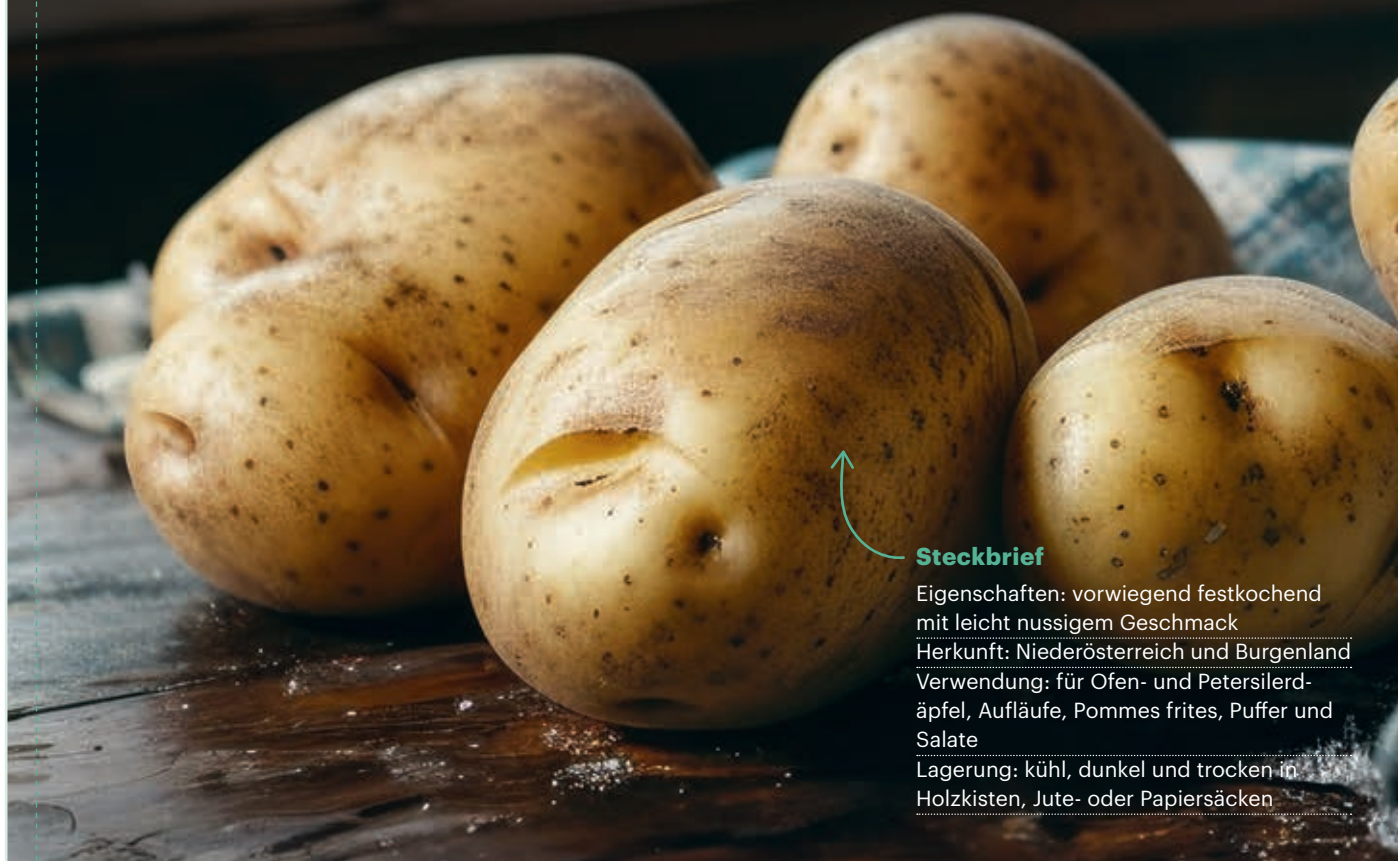
Ausschneiden und sammeln

REGIONAL

Gemüse im November

Erdäpfel mit Heimvorteil

Die vorwiegend festkochende Da komm' ich her! Erdäpfelsorte Benjamin ist ein österreichisches Original und ein wahrer Alleskönner in der Küche.



Steckbrief

Eigenschaften: vorwiegend festkochend mit leicht nussigem Geschmack

Herkunft: Niederösterreich und Burgenland

Verwendung: für Ofen- und Petersilerdäpfel, Aufläufe, Pommes frites, Puffer und Salate

Lagerung: kühl, dunkel und trocken in Holzkisten, Jute- oder Papiersäcken



UNSERE
LIEFERANT:INNEN

**Gerhard Pflamitzer,
Erdäpfel- und
Maisproduzent,
Deutsch Jahrndorf**

Familie Pflamitzer baut in Deutsch Jahrndorf in dritter Generation Erdäpfel und Mais in einer abwechslungsreichen Fruchtfolge an. Dank der sandigen Böden und vielen Sonnenstunden der Region sowie Bewässerungsmöglichkeiten am Familienbetrieb können die ausgereiften Benjamin-

Erdäpfel hier bereits ab Mitte August mit optimaler Schalenfestigkeit geerntet werden. Nach der Ernte mit dem Erdäpfelroder werden die Knollen gewaschen und sorgfältig von Hand verlesen, bevor sie in Kisten ins Lager kommen. Gerhard Pflamitzer empfiehlt die Benjamin-Erdäpfel für sämtliche Beilagen.



Der Produzent selbst genießt die Sorte in der kalten Jahreszeit auch gern in einer kräftigen Suppe.

REGIONAL

Gemüse im November



Knusprige Schale, zarter Kern

Smashed Potatoes

Quetschkartoffeln werden erst samt Schale in Wasser gegart, dann mit einem Erdäpfelstampfer oder Schneidebrett auf einem Backblech plattgedrückt, mit Olivenöl bepinselt und nach Belieben gewürzt, bevor sie ins Backrohr kommen. Bei 180 °C Umluft wird die Oberfläche binnen ca. 25 Minuten goldbraun knusprig, während das Innere weich bleibt. Gelingt auch mit gekochten Erdäpfeln vom Vortag!



Das Rezept für dieses Rahmbrie-Erdäpfel-Gratin finden Sie auf: billa.at/rahmbrie-erdaepfel-gratin-mit-apfel-chicoree-salat

TIPPS VON
Margit Fensl
Ernährungs-
expertin



Erdäpfel enthalten Vitamin C
Eine Portion gekochte Erdäpfel (ca. 250 g) deckt bereits 40 % des täglichen Vitamin-C-Bedarfs. Vitamin C unterstützt unser Immunsystem. Es trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen, verringert Müdigkeit und unterstützt die Kollagenbildung.

TOP 3 Partners in Taste



BUTTER

Butter rundet Erdäpfelgerichte geschmacklich ab und erzeugt mit der Stärke eine sämige Bindung.



FRISCHE KRÄUTER

Neben Petersilie harmonisieren auch Schnittlauch, Dille, Rosmarin, Thymian und Salbei perfekt mit Erdäpfeln.



MUSKATNUSS

Mit einer Prise geben Sie Erdäpfelgratins, -aufläufen und -strudeln eine nussig-würzige Note.



Erdäpfelsalat

Beim Marinieren keine Zeit verlieren

Erdäpfel verbinden sich am besten mit der Marinade, wenn man sie noch lauwarm damit anmacht. Der klassische Wiener Erdäpfelsalat wird mit Suppe, Essig, Öl, Zwiebel, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker mariniert. Vor dem Servieren ca. 20 Minuten ziehen lassen.



Gezüchtet in Österreich

Da komm' ich her! Benjamin-Erdäpfel wurden mit der Niederösterreichischen Saatbaugenossenschaft entwickelt und werden in Niederösterreich und dem Burgenland angebaut. Nach der Ernte werden sie gewaschen, händisch verlesen und in die Märkte der Region geliefert.



Da komm' ich her! Benjamin-Erdäpfel*

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



ECHTES ITALIEN. ECHTE FAMILIE. ECHTES OLIVENÖL.

Monini ~ Seit Generationen das Herz Italiens in jeder Flasche.

Im Herzen Umbriens, in Spoleto, lebt und arbeitet die Familie Monini seit drei Generationen für eines: außergewöhnlich gutes Olivenöl.

Jedes Öl wird von Zefferino Monini persönlich verkostet - Tag für Tag. Diese Sorgfalt und Leidenschaft schmeckt man mit jedem Tropfen.



Zefferino Monini

MONINI
Classico
Nr. 1
auf dem italienischen
Markt*



ABENTEUER KREUZFAHRTEN



billareisen.at 01 580 99 580

MEHR VON DER WELT

TRANSATLANTIK MSC Fantasia



20 Nächte & Flug p.P. ab € **3.499.-**

Reiseverlauf

21.3.2026

1. Tag (Sa.): Flug nach Buenos Aires (Argentinien)
2. Tag (So.): Buenos Aires (Argentinien)
Transfer zum Hotel und Stadtrundfahrt (ca. 5 Stunden)
3. Tag (Mo.): Buenos Aires (Argentinien)
Transfer zum Hafen und Einschiffung auf MSC Fantasia.
„Leinen los!“ heißt es dann um 18 Uhr
- 4.–5. Tag (Di.–Mi.): Seetage
6. Tag (Do.): Camboriú (Brasilien) 8–18 Uhr, Tenderhafen
7. Tag (Fr.): Ilhabela (Brasilien) 9–19 Uhr, Tenderhafen
8. Tag (Sa.): Rio de Janeiro (Brasilien) 8–18 Uhr
- 9.–15. Tag (So.–Sa.): Seetage
16. Tag (So.): Las Palmas (Kanaren/Spainien) 13–20 Uhr
17. Tag (Mo.): Santa Cruz (Kanaren/Spainien) 8–18 Uhr
18. Tag (Di.): Seetage
19. Tag (Mi.): Casablanca (Marokko) 6–22 Uhr
20. Tag (Do.): Seetage
21. Tag (Fr.): Palma de Mallorca (Spainien) 9–18 Uhr

22. Tag (Sa.): Barcelona (Spainien) Ankunft 8 Uhr
Ausschiffung, Transfer zum Flughafen, Rückflug und Ankunft in Wien. Änderungen vorbehalten.

Schiff: MSC Fantasia

Kabinen: Balkonkabine: ca. 20 m² mit Balkon
(mit Sitzgelegenheit)

Gut zu wissen

- inkl. Flug mit Austrian Airlines/Lufthansa (Economy, tlw. Umsteigeverbindung) nach Buenos Aires und von Barcelona zurück
- Transfers Flughafen – Hotel – Hafen – Flughafen
- inkl. 1 Nacht im 4*-Hotel Grand Brizo Buenos Aires (Landeskategorie) mit Frühstück
- inkl. Stadtrundfahrt (ca. 5 Stunden) in Buenos Aires mit Cafébesuch (Kaffee und Gebäck inkl.) und Besuch des Friedhofs von Recoleta (Eintritt inkl.)
- inkl. 19 Nächte an Bord von MSC Fantasia
- inkl. Vollpension & All Inclusive Getränkepaket „Easy“ (i.W.v. € 399.–) an Bord
- inkl. Trinkgelder (Hotel Servicegebühr i.W.v. € 285.–) an Bord
- deutschsprachiger Gästeservice an Bord



Termin/Preise 2026 p.P. in €		EZE00002
Abflughafen	Wien	
Termin	21.3.	
2er-Balkonkabine Fantastica (mittlere Decks)	3.499.–	
2er-Balkonkabine Aurea	3.999.–	
Powered by TRANSAIR. Die Kabinenkategorien unterscheiden sich durch die Lage auf den Decks und durch die Angebote an Bord. Schiffsbeschreibung und weitere Details unter www.billareisen.at/EZE00002		

Buchbar von 23.10. bis 19.11.2025

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.



FRISCHES *aus der Region*

Von **Da komm' ich her!** gibt es bestes heimisches Wintergemüse und -obst, das wir zu wärmenden Köstlichkeiten für die kalte Jahreszeit zubereiten.

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!

FOTOS

**Elke Gebeshuber/
Marian Inhouse-Agentur**

FOODSTYLING

**Valentino Brienza/
Brima Foodstyle**

SETSTYLING

Florentine Knotzer

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



Statt mit Paprika und Kümmel können Sie die Krautfleckerl auch mal mit Kreuzkümmel und roter Currypaste würzen.

SELBST GEMACHTE KRAUTFLECKERL

Pro Portion: 706 kcal | 20 g EW | 91 g KH | 27 g Fett | 7,6 BE



4
Portionen



60 Min.



- 320 g Weizenmehl universal
- 3 Da komm' ich her! Eier (Größe L)
- 3 EL Rapsöl
- 4 Da komm' ich her! gelbe Zwiebeln
- 50 g Butterschmalz
- 30 g Feinkristallzucker
- 1 Da komm' ich her! Weißkraut
- 2 Bund Da komm' ich her! Schnittlauch °
- 1 EL ganzer Kümmel
- 30 ml Kräuternessig
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 250 g Sauerrahm
- 1 TL scharfes Paprikapulver Salz, bunter Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Verquirlte Eier, Öl und etwas Salz in die Mulde geben und das Mehl von außen nach innen mit einer Gabel einarbeiten. Wenn sich alles grob verbunden hat, den Teig mit den Händen 5 Minuten kräftig kneten. Mit einem sauberen Tuch abgedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.

2. Währenddessen Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. In einem Topf mit Butterschmalz und Zucker bei mittlerer Hitze 10 Minuten goldbraun karamellisieren.

3. Währenddessen Kraut achteln, den Strunk entfernen und die Blätter in Fleckerl schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

4. Kraut, Kümmel, Essig und Salz zu den Zwiebeln geben und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren, dabei gelegentlich rühren.

5. Währenddessen den Teig mit dem Nudelwalker oder der Nudelmaschine ca. 2 mm dick ausrollen und mit einem Teigrad 1–2 cm große, ungleichmäßig geformte Stücke schneiden.

6. Nudeln in kochendes Salzwasser geben und ca. 3 Minuten bissfest kochen. Abseihen und tropfnass zum Kraut geben. Süßes Paprikapulver dazugeben, gut durchrühren und mit Salz abschmecken. Den Großteil des Schnittlauchs unter die Krautfleckerl rühren.

7. Fleckerl mit Sauerrahm anrichten. Mit scharfem Paprikapulver und restlichem Schnittlauch bestreuen.

EINKAUFSTIPP



1 kg **€ 1,99**

FINI'S FEINSTES BIO-WEIZENMEHL MIT BIO-KEIMKRAFT

Das Universal-Mehl mit Bio-Keimlingen aus Dinkel, Hirse, Hafer und mehr eignet sich für pikante und süße Gerichte.

REGIONAL

Kochen mit Da kommt' ich her!



GEFÜLLTE ENTE mit Stöckelkraut und Kürbis

Pro Portion: 997 kcal | 59 g EW | 48 g KH | 60 g Fett | 4 BE



6

Portionen



70 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 90 Min.

- 4 Da komm' ich her! Knoblauchzehen
- 80 g weiche Butter
- 2 EL getrockneter Majoran
- 3 Da komm' ich her! gelbe Zwiebeln
- 4 Da komm' ich her! Äpfel (z. B. Elstar)
- 1 Bio-Ente (ca. 2,2 kg, z. B. von Ja! Natürlich)
- 1 Da komm' ich her! Weißkraut
- 1 Da komm' ich her! Butternusskürbis
- 30 ml Rapsöl
- 250 ml Apfel-Birnen-Most
- 50 ml Sojasauce
- 80 g Waldhonig
- 2 EL Kristallzucker
- 1 Handvoll Da komm' ich her! Petersilienblätter
- Salz, bunter Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Backrohr auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Knoblauch schälen, hacken, mit Butter und Majoran pürieren. Zwiebeln schälen. 1 Zwiebel und 1 Apfel grob schneiden.
2. Ente abspülen und trocken tupfen. Auf der Brustseite alle 5 mm leicht einschneiden. Innen und außen salzen, pfeffern und mit der Hälfte der Würzbutters einreiben. Mit Zwiebel- und Apfelstücken füllen und mit Zahnstochern verschließen. Auf dem Rost auf mittlerer Schiene

20 Minuten garen, dabei ein Blech auf unterster Schiene platzieren.

3. Währenddessen Kraut in Spalten schneiden. Kürbis schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Gemüse mit Öl vermischen, salzen, pfeffern und auf ein Backblech geben. 2 Zwiebeln fein würfeln und in einem Topf mit restlicher Würzbutters 5 Minuten anschwitzen.

4. Blech mit abgetropftem Garsud aus dem Rohr nehmen. Gemüse unter die Ente schieben. Gemeinsam weitere 30 Minuten garen.

5. Währenddessen Sud vom Blech sowie Most zu den Zwiebeln geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. 1 Apfel entkernen, reiben, mit Sojasauce und Honig pürieren. In einem kleinen Topf ca. 10 Minuten sirupartig einkochen lassen.

6. Gemüse aus dem Rohr nehmen, Temperatur auf 220 °C erhöhen. Ente 5 Minuten knusprig backen, dann herausnehmen und 5 Minuten rasten lassen. Gemüse in das ausgeschaltete Rohr geben.

7. Ente mit $\frac{1}{2}$ des Apfellaacks bestreichen. Restlichen Lack zu den eingekochten Zwiebeln geben. 2 Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. In Zucker wälzen und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 Minuten karamellisieren.

8. Ente zerlegen, mit Gemüse, Apfelspalten und Zwiebeln anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren.

Ente harmoniert perfekt mit Wintergemüse. Mehr Rezeptideen mit dieser und weiteren köstlichen Kombinationen finden Sie hier:
billa.at/ente



EINKAUFSTIPP



250 ml **€ 5,99**

GENUSSKOARL BIO-SOJASAUCE *

Umami aus Österreich. Handwerklich gebraut aus regionalen Bio-Zutaten. Für Ramen, Gulasch und alles dazwischen.

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



Für mehr Kürbiskern-
geschmack können Sie
die Suppe mit etwas
Kürbiskernöl beträufeln
und Kürbiskernweckerl
dazuservieren.

ERDÄPFEL-LAUCH-SUPPE

mit Kürbiskernmiso

Pro Portion: 701 kcal | 18 g EW | 69 g KH | 37 g Fett | 5,8 BE



4
Portionen



40 Min.



Zubereitung

1. Lauch längs halbieren. Etwas Lauchgrün in feine Streifen schneiden und beiseitestellen. Restlichen Lauch in breite Scheiben schneiden. Knoblauch schälen. Lauchscheiben und Knoblauch in einem Topf mit 40 ml Öl bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anschwitzen, dabei salzen und pfeffern.

2. Währenddessen Erdäpfel schälen und grob würfeln.

3. Erdäpfel, Suppenwürfel, 600 ml Wasser, 350 ml Hafercuisine und Miso in den Topf geben und ca. 20 Minuten kochen.

4. Währenddessen Lauchgrün in 20 ml Öl bei niedriger Hitze 5 Minuten garen. Kürbiskerne in 20 ml Öl mit Zucker und etwas Salz bei hoher Hitze 1 Minute rösten.

5. Petersilie zur Suppe geben. Die Suppe 1 Minute kräftig pürieren, idealerweise im Standmixer.

6. Suppe mit Lauchgrün, Kürbiskernen und Hafercuisine garnieren. Mit Brot servieren.

2 Da komm' ich her! Lauchstangen

2 Da komm' ich her! Knoblauchzehen

80 ml Rapsöl

400 g Da komm' ich her! vorwiegend festkochende Erdäpfel (z. B. Benjamin)

1 Gemüsesuppenwürfel

400 ml Hafercuisine (pflanzliche Obersalternative)

2 EL Kürbiskernmiso (z. B. von Ja! Natürlich)

80 g Kürbiskerne natur

1 TL Kristallzucker

2 Handvoll Da komm' ich her! Petersilienblätter

8 Scheiben Kärtnerbrot

Salz, bunter Pfeffer a. d. Mühle



Infos zu regionalem Obst und Gemüse

Code scannen und Infos zu **Da komm' ich her!** direkt auf Ihr Handy holen!

Die Verfügbarkeit von Obst, Gemüse und Kräutern in Ihrem BILLA Markt ist abhängig von Ernte- und Witterungsbedingungen. Danke für Ihr Verständnis!



Gebratene Karotten und Chicorée mit Fetaalternative

Dieses Rezept finden Sie hier oder auf

billa.at/rezepte



REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



Statt Romanesco
können Sie auch
Weißkraut verwenden.
Die Garzeit erhöht sich
dann um ca. 5 Minuten.

ROMANESCO

mit Walnüssen und Ofenerdäpfelstampf

Pro Portion: 622 kcal | 20 g EW | 32 g KH | 44 g Fett | 2,7 BE



4

Portionen



45 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 70 Min.

600 g Da komm' ich her! mehliges Erdäpfel

1 Da komm' ich her! Knoblauchknolle

10 Da komm' ich her! Walnüsse

100 g Parmesan

100 g Kalamata-Oliven ohne Kern

10 Sardellenfilets in Öl

1 Da komm' ich her! Romanesco (ca. 750 g)

50 g Butter

8 Thymianzweige

40 ml Olivenöl

1 Handvoll Da komm' ich her! Dillfähnchen° Salz

Zubereitung

1. Backrohr auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Erdäpfel im Ganzen mit Schale und die ganze Knoblauchknolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und je nach Größe 40–50 Minuten garen.

2. Währenddessen Walnüsse aufbrechen und die Kerne grob hacken. Parmesan reiben, Oliven und Sardellen hacken.

3. Romanesco achteln und in sprudelndem Salzwasser 3 Minuten kochen. Abseihen, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze bräunen, dann durch Küchenpapier abseihen und auffangen. Romanesco und Thymian in einer großen Pfanne 5 Minuten in der braunen Butter braten, dabei 3- oder 4-mal wenden.

5. Erdäpfel aus dem Rohr nehmen, halbieren und das Innere mit einem Löffel aus den Schalen lösen. Weiche Knoblauchzehen mit der Hand aus den Häuten drücken. Knoblauch, Oliven, Sardellen, Olivenöl und etwas Salz zum Erdäpfelinneren geben und alles mit einem Kochlöffel grob zerdrücken.

6. Gehackte Walnüsse zum Romanesco geben, einmal durchschwenken und 1 Minute mitbraten. Erdäpfelstampf mit Romanesco anrichten, mit Parmesan und Dille bestreuen.

WOHER KOMMT'S?

Mithilfe dieser Symbole bei der BILLA Preisauszeichnung erkennen Sie die Herkunft heimischer Produkte auf den ersten Blick:



aus heimischer Produktion



aus Ihrem Bundesland



aus der Umgebung (maximal 30 km)

ERDÄPFEL- TORTE mit Ribisel- marmelade und Schokoglasur

Pro Stück: 526 kcal | 12 g EW
46 g KH | 31 g Fett | 3,8 BE



1

Kuchen**



45 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 2¼ Std exkl. Kühlzeit ** 12 Stücke

- 500 g Da komm' ich her! vorwiegend festkochende Erdäpfel (z. B. Benjamin)
- 2 EL weiche Butter
- 20 g Semmelbrösel
- 6 Da komm' ich her! Eier (Größe L)
- 200 g Feinkristallzucker
- 250 g geriebene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- 2 EL Inländerrum
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 220 g passierte Ribisel-marmelade
- 250 g Milkschokolade
- 30 g Kokosöl
- 250 ml Schlagobers

Zubereitung

1. Erdäpfel mit Schale 20–25 Minuten weich kochen. Schälen, durch eine Erdäpfelpresse drücken und vollständig auskühlen lassen.
2. Backrohr auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Eine Springform (26 cm ø) mit Butter bestreichen und mit Bröseln ausstreuen. Eier trennen.

Dotter mit Zucker schaumig schlagen. Erdäpfel mit Mandeln, Backpulver, Zitronensaft und -abrieb, Rum und Zimt mischen und mit den Dottern verrühren.

3. Eiklar mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees rasch unter die Erdäpfelmasse rühren, die andere Hälfte vorsichtig unterheben. Masse in die Form geben und auf mittlerer Schiene 60 Minuten backen.

4. Kuchen aus der Form lösen und 5 Minuten ausdampfen lassen. Mit 200 g Marmelade einstreichen und ca. 90 Minuten vollständig auskühlen lassen.

5. Schokolade grob hacken und mit Kokosöl in einer Metallschüssel über Wasserdampf schmelzen. Kurz durchrühren, sodass sich alles gut verbindet. Rasch über den Kuchen gießen. 30 Minuten kalt stellen.

6. Obers aufschlagen und 20 g Marmelade locker unterziehen. Torte in Stücke schneiden und mit Ribiselobers servieren.





REGIONAL

Da komm' ich her!

FRISCHES *aus der Region*

Holen Sie sich in Ihrem BILLA Markt aromatisches saisonales Obst und Gemüse aus den **Regionen Österreichs!**

Walnüsse
aus dem Burgenland

Bananenschalotten
aus Niederösterreich

Romanesco
aus dem Burgenland

Vogerlsalat
aus Niederösterreich

Karotten
aus Niederösterreich, Oberösterreich und Tirol

Chinakohl
aus dem Burgenland, Oberösterreich, der Steiermark und Tirol

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



Frohe Adventbäckerei!

Der Toni Bauer macht
put put, und den
Hühnern geht's gut gut.



Wir Toni's Bauern haben seit Anbeginn art-
gemäße Haltung vorgelebt. Mit Grünauslauf
und Wintergärten, 100 % gentechnikfreiem
Futter und Bruderhahnaufzucht stehen
wir für unsere "Fair zum Tier!"-Haltung ein –
denn wir lieben unsere Hühner!

Gibt's nur im „Fair zum Tier!“-Sortiment von:

BILLA & BILLA PLUS **ADEG**

**Toni's
Freiland Eier**
wir lieben unsere Hühner.

Das Gelbe vom Ei: Artgemäße Hühnerhaltung

Viel Grünauslauf, Platz zum Sandbaden und Nester mit natürlicher Einstreu, all das in kleinstrukturierten Familienbetrieben – Tonis Freilandhühner haben gut gackern. Drei Landwirt:innen geben Einblick in die artgemäße Freilandhaltung auf ihren Betrieben.



ANTON GUTTMANN
Tonis Bauer in
Burgfried seit 2020

Für Anton Guttmann kam nur eine Hühnerhaltung mit hohem Tierwohlstandard und Freilauf infrage. Dementsprechend wurden auch der moderne Stall und die Auslaufflächen des Generationenbetriebs gestaltet. Die Klappen zum Wintergarten sind tagsüber stets geöffnet, nur nachts werden sie geschlossen, um Zugluft zu vermeiden. Auf den umliegenden Wiesen finden seine Hühner reichlich Gräser zum Picken und viel Platz, um ihr natürliches Verhalten auszuleben.



GABRIELE GUTTMANN-ETL
Tonis Bäuerin in
Wörth bei Gnas seit 1997

In Gabriele Gutmann-Etels Familie und Nachbarschaft finden sich zahlreiche Tonis Landwirt:innen. Auf ihrem eigenen südoststeirischen Betrieb ist das Krähen der Hähne der Auftakt für die ersten Rundgänge des Tages. Durch die persönliche Betreuung merkt die Bäuerin sofort, ob es ihren Hühnern an etwas fehlt. Am liebsten beobachtet sie diese dabei, wie sie nach dem Legen in den überdachten Außenschar-Raum oder zur Sandkiste im Wintergarten düsen.



WALTRAUD HACKL
Tonis Bäuerin in
Bad Gleichenberg seit 1997

Schon Waltraud Hackls Eltern haben Hühner nach den hohen Tonis Standards gehalten. Seit 2012 führt sie den Betrieb im Haupterwerb. Die vielen Obst-, Nuss- und Kastanienbäume auf der Koppel sind für die Tiere die idealen Schattenspender und Verstecke. Da sich die Bäuerin täglich um sie kümmert, sind die Hühner an sie gewöhnt und zutraulich. Einige von ihnen begleiten sie sogar, wenn sie nach dem Füttern die Eier aus den Gruppennestern einsammelt.



Tonis Freilandeier (Größe M)
Preis: 10 Stk., € 3,99

Beste Zutat für die Weihnachtsbäckerei

Tonis Freilandhühner genießen auch in der kalten Jahreszeit ihren Freilauf in Wintergärten. Das macht ihre Eier zur perfekten Zutat für Weihnachtskekse.





Unsere regionalen Partner:innen

Der köstlichste Weg, Österreichs Regionen zu genießen, führt über die Produkte unserer Lieferant:innen.



MICHAEL RUDORFER
Geschäftsführer Rudorfer's
Nudlamt

Statt auf Weizen setzt Michael Rudorfer für seine Bio-Kärntner-Kasnudeln auf Dinkelmehl. Im Nudlamt in Wernberg wird die regionale Spezialität aus Kärntner Bio-Zutaten zubereitet und liebevoll von Hand geknetet. In kochendem Wasser erhitzt sind die tiefgekühlten weizenfreien Teigtaschen in 15 Minuten bereit zum Genießen.



Bio-Kärntner-Kasnudeln*

Preis pro Pkg.:
1 kg, € 17,79

Erhältlich in ausgewählten BILLA und BILLA PLUS Märkten in Kärnten.



**ANDREA UND
GEORG BLOCHBERGER**
Milch- und Eisproduzent:innen,
Blochberger Eisproduktion GmbH

In ihrer Eismanufaktur in Krumbach veredeln Andrea und Georg Blochberger die Milch ihrer hofeigenen Kühe zu naturbelassenem Eis ohne Zusatzstoffe. Unter der Zugabe von saisonalen Früchten und hochwertigen Zutaten entstehen neben klassischem Vanille- und Erdbeereis kreative Sorten wie Butterkeks und Grießschmarrn.



Eis-Greissler Butterkeks-Eis*

Preis pro Becher:
500 ml, € 6,99

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





ANDREAS JOBST
Fischzüchter und Eigentümer
Forellen Jobst

Familie Jobst widmet sich in Greifenburg seit 1977 der Fischzucht und produziert vom Ei weg Speisefische und Fischprodukte höchster Qualität. Das reine kalte Wasser der hauseigenen Quelle bietet Forellen und Saiblingen den idealen Lebensraum. Eine besondere regionale Delikatesse ist das zarte Lachsforellenfilet.



Lachsforellenfilet,
frisch *

Preis pro kg: **€ 45,90**

Erhältlich in ausgewählten BILLA PLUS Märkten in Kärnten.



ALEXANDRA KIENMEYER
UND CARINA EIGNER
Geschäftsführer:innen Wald-
land Vermarktungs GmbH

Das aus dem Waldviertler Sonderkulturenverein entstandene Unternehmen Waldland veredelt die regionalen Rohstoffe von rund 1.150 Landwirt:innen zu vielfältigen Spezialitäten. Ein echter Klassiker ist der Waldviertler Graumohn g.U., der sein feines Aroma dem einzigartigen Klima und den Böden im Waldviertel verdankt.



Waldviertler
Graumohn g.U. *

Preis pro Pkg.:

500 g, € 3,79

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



Genial, weil regional: **60 Jahre iglo und das Marchfeld**

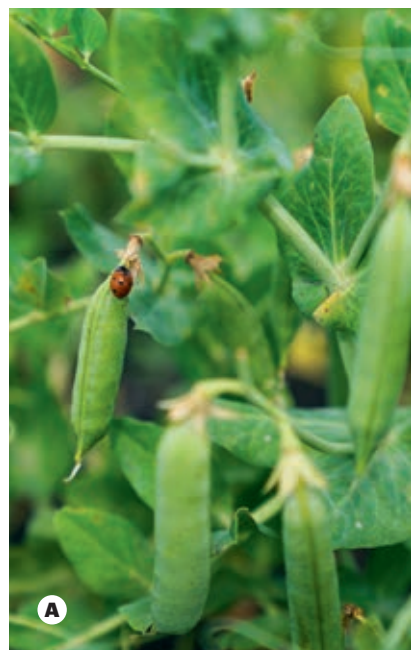
Seit 1965 arbeitet iglo mit den erfahrenen Landwirt:innen im Marchfeld zusammen. Für regionalen Gemüse- und Erdäpfelgenuss aus nachhaltiger Produktion, das ganze Jahr über.

Knusprige Pommes und Rösti, zarte Erbsen oder cremiger Spinat – zur optimalen Reife geerntet und im Anschluss schockgefroren, macht das iglo-Gemüse aus dem Marchfeld das Kochen mit regionalen Zutaten auch außerhalb der Saison möglich. Die Rohstoffe dafür liefern mehrere hundert Landwirt:innen, die mehrere hundert Hektar in der größten Ebene Niederösterreichs bewirtschaften. Das Marchfeld ist aus gutem Grund eines der bekanntesten Gemüseanbaugebiete Österreichs. Mit ihren nährstoffreichen Böden und rund

1.900 Sonnenstunden pro Jahr bietet die Region die idealen Voraussetzungen dafür.

Wo Tradition gepflegt und Nachhaltigkeit gelebt wird

Mit vielen Landwirt:innen im Marchfeld arbeitet iglo bereits seit Jahrzehnten zusammen. Sie tragen mit einer verantwortungsbewussten Landwirtschaft dafür Sorge, dass auch künftige Generationen in den Genuss wertvoller regionaler Lebensmittel kommen. So wiederholen sich die Anbaukulturen auf einem





IGLO MARCHFELD- GEMÜSE IN ZAHLEN

Bis zu 10.000 Tonnen hochwertiges Gemüse und über 7.000 Tonnen Erdäpfel werden für iglo jedes Jahr im Marchfeld geerntet.

Nur alle 5–7 Jahre wird das gleiche Gemüse auf demselben Feld angebaut.

Maximal 30 Kilometer beträgt die Entfernung zwischen den Spinat-, Erbsen- sowie Rotkrautfeldern und dem verarbeitenden Werk.

Nur 90 Minuten braucht die iglo Erbse vom Feld in die Packung.

Bei –30 bis –34 °C werden Spinat und Co schockgefrostet.



REGIONAL *Promotion: iglo*

A Nur 90 Minuten dauert es, bis die Erbsen nach der Ernte im Marchfeld schockgefrostet und verpackt werden.

B Erdäpfel werden von iglo in vielfältiger Form verarbeitet.

C Dank dem Schockfrost kann heimischer Spinat von iglo das ganze Jahr über genossen werden.

Feld in einem regelmäßigen Fruchtwechsel nur alle fünf bis sieben Jahre. Auf diese Weise lassen sich Schädlinge und Krankheiten vermeiden und die Böden haben Zeit, um die natürlichen Nährstoffe wieder aufzubauen. Achtsame Bewässerung mit Wasser aus möglichst nachhaltigen Quellen sowie Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität und Bodenfruchtbarkeit durch Begrünungsflächen und Dauerbrachen sind ebenfalls Teil der nachhaltigen Gemüseanbau-Praxis, die mittels des internationalen Bewertungsstandards „Farm Sustainability Assessment“ gemessen und bewertet wird.

Vom Pommes-Pionier zur schnellsten Tiefkühlerbse Europas

Ob als Pommes frites, Wedges, Rösti oder Kroketten – Erdäpfel zählen

zu den beliebtesten Beilagen der Österreicher:innen. Mit der Einführung von tiefgekühlten Pommes aus Marchfelder Erdäpfeln setzte iglo 1966 einen Meilenstein. Heute können Erdäpfelfans aus einer breiten Palette an iglo-Tiefkühlprodukten aus der köstlichen Knolle wählen. Nicht nur das Angebot, auch die Zubereitungsmöglichkeiten haben sich in den vergangenen Jahrzehnten vervielfältigt. In der Heißluftfriteuse lassen sich iglo Steak Fries, Mini Rösti und Co unkompliziert und ohne Zugabe von Öl knusprig backen. Damit die Nährstoffe von Gemüse in tiefgekühlter Form bestmöglich erhalten bleiben, ist neben dem optimalen Erntezeitpunkt Schnelligkeit gefragt. Die zarten Marchfeldererbsen etwa gelangen vom Feld in einer Rekordzeit von

90 Minuten gereinigt, blanchiert und schockgefrostet in die Packung. Um sicherzustellen, dass die Erbsen die ideale Zartheit haben, kommt ein sogenanntes Tenderometer zum Einsatz. Das Gerät misst den mechanischen Widerstand, den es braucht, um die Erbse zu zerdrücken – je niedriger der Wert, desto zarter die Erbse.

Lieblingsgemüse mit Frischegarantie

Anders als beim Tiefkühlen im Gefrierschrank zuhause bilden sich beim Schockfrost nur kleine Eiskristalle – durch sie werden wertvolle Inhaltsstoffe geschützt sowie Aromen und Konsistenz von Erbsen, Spinat, Rotkraut oder Sojabohnen bewahrt, ohne dass ihre Zellstruktur zerstört wird. Tiefgefrorener Spinat

iglo
Iss was Gscheit's!



**Genuss im
Handumdrehen**





Durch das Schockfrozen des Gemüses werden wertvolle Inhaltsstoffe geschützt.



ist sogar nachweislich vitaminreicher als frischer Spinat, der einige Zeit vom Feld bis in den Supermarkt unterwegs war. Nach der Ernte im Marchfeld im Frühjahr und im Herbst wird das Blattgemüse auf kürzestem Weg zur Qualitätskontrolle und Verarbeitung ins Werk transportiert. Dort wird der mit Luft und Wasser gereinigte Spinat kurz erhitzt, um die Enzyme, die für die Alterung von Gemüse und den Abbau von Nährstoffen sorgen, auszuschalten. Anschließend wird er für Blattspinat-Zwischgerl in Würfel gepresst oder für den unangefochtenen Lieblingspinat der Österreicher:innen – den Cremespinat in klassischer oder pflanzlicher Variante – passiert und schockgefrostet. Dank dieser natürlichen Form der Haltbarmachung kommt das Marchfeldgemüse von iglo ganz ohne zusätzliche Konservierungsstoffe aus und sorgt für regionalen Genuss an 365 Tagen im Jahr, heute wie in den vergangenen 60 Jahren.



MITMACHEN UND GEWINNEN

Gewinnen Sie mit iglo einen von 20 BOSCH Air Fryern Serie 6!

Fotos: iglo, Bosch

REGIONAL
Promotion: iglo



iglo Mini-Rösti-Türmchen mit Rote-Rüben-Hummus

Pro Portion: 535 kcal | 10 g EW | 48 g KH | 32 g Fett | 4 BE



2

Portionen



20 Min.



2.225 Watt 6–7 Minuten goldgelb frittieren, nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

20 tiefgekühlte iglo Backrohr Mini Rösti

150 g Kichererbsen (Abtropfgewicht)

1–2 Knoblauchzehen

200 g gegarte Rote Rüben

3 EL Olivenöl + Öl zum Beträufeln

2 Handvoll Jungspinat

1 Beet Kresse

Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

2. Währenddessen die Kichererbsen kalt abspülen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen. Kichererbsen, Rote Rüben, Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer fein pürieren. Bei Bedarf etwas mehr Öl und kaltes Wasser dazugeben, damit der Hummus sämiger wird.

3. Spinat auf Tellern verteilen und mit etwas Öl beträufeln. Mini Rösti aus der Heißluftfritteuse nehmen. Rote-Rüben-Hummus auf die Hälfte der Mini Rösti streichen und mit je einem weiteren Mini Rösti bedecken. Türmchen auf dem Spinat anrichten und mit Kresse garnieren.

Zubereitung

1. Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen (3–4 Minuten). Mini Rösti ohne Öl einlagig in die Heißluftfritteuse geben. Bei 1.425 Watt ca. 7 Minuten bzw. bei

iglo verlost 20 BOSCH Air Fryer Serie 6 für die schonende und unkomplizierte Zubereitung von iglo Tiefkühlspezialitäten!

So sind Sie dabei: Wie lange brauchen die iglo Erbsen vom Feld in die Packung? Senden Sie eine E-Mail mit der richtigen Antwort an folgende Adresse: mail@iglo-gewinnen.at. Unter allen Einsendungen verlost iglo insgesamt 20 BOSCH Air Fryer Serie 6.

Betreff: „60 Jahre Marchfeld“

Einsendeschluss: 16.11.2025

Gewinnwert: € 135

Alle weiteren Infos zur Teilnahme unter: iglo.at/wir-sind-iglo/gewinnspiel

FAIRER LEBEN

Für eine **lebenswerte Zukunft** braucht es **Respekt** – im **Umgang miteinander** und mit der **Umwelt**. Dafür engagiert sich BILLA mit vielfältigen inklusiven **Initiativen**.

TEXT **Sarah Satt**



FÜR UNS ALLE

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

16 Tage gegen Gewalt an Frauen

16,41% aller Frauen in Österreich zwischen 18 und 74 Jahren haben körperliche und/oder sexuelle Gewalt in einer intimen Partnerschaft erlebt. Im Rahmen der internationalen Kampagne „16 Tage gegen Gewalt an Frauen“ setzt BILLA mit dem Bundesministerium für Inneres auch dieses Jahr wieder ein Zeichen gegen geschlechtsspezifische Gewalt an Frauen und klärt über seine Kassabons über das Hilfsangebot in Österreich auf: Unter dem Polizeinotruf (133), der Frauenhelpline (0800 222 555) und der Nummer des Gewaltschutzzentrums (0800 700 217) können sich Betroffene kostenlos und anonym beraten lassen.



*Die BILLA Initiative
„Stille Stunde“ wurde
gemeinsam mit zertifizierten
Vereinen für Menschen mit
Autismus entwickelt.*



EINKAUFEN IN STILLE

Grelles Licht, laute Durchsagen und hektisches Treiben machen den täglichen Einkauf für Menschen im Autismus-Spektrum zur Herausforderung. Mit der „Stillen Stunde“ ermöglicht BILLA jenen Kund:innen ein angenehmeres Einkaufserlebnis. In diesem Zeitraum werden in BILLA und BILLA PLUS Märkten visuelle und akustische Reize für ein rücksichtsvolles Miteinander minimiert.

Einen Überblick über die Märkte und Zeiten finden Sie hier:





FÜRS KLIMA

Wir sind: klimafreundlich und engagiert – für eine rundum lebenswerte Umwelt und Zukunft.



Jeder Beitrag zur Biodiversität zählt!

Biodiversität beginnt im Kleinen – etwa durch das Aussäen von Wildblumen wie der Wilden Karde, die Insekten und Vögeln einen wertvollen Lebensraum bietet. Die von Bund, Ländern und der EU unterstützte Initiative „Einfach gut“ von Blühendes Österreich* und Suske Consulting zeigt, dass alle einfach einen wichtigen Beitrag zum Naturschutz leisten können. Lassen Sie sich von den Ideen zum Nachmachen inspirieren und holen Sie sich ein Gratis-Samenpäckchen der Wilden Karde auf: bluehendesoesterreich.at/einfach-gut



10–15cm

Schnitthöhe beim Mähen schützen den Boden vor Austrocknung und fördern das Bodenleben.



GOOD FOOD

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

REGIONAL: DIE ERSTE WAHL FÜR GENUSS UND KLIMA



Regional angebautes Obst und Gemüse schmeckt nicht nur besonders aromatisch, weil es reif zur Saison geerntet wird, dank kurzer Wege spart sein Genuss auch CO₂. Ein Grund mehr, sich in den Wintermonaten die heimische Vielfalt an Kürbissen, Wurzel- und Kohlgemüse vermehrt auf den Teller zu holen. Mit Äpfeln und Birnen aus Lagerung lässt sich auch die Obstschale im Winter regional füllen.



FOTOS
Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Bernadette Wörndl
SETSTYLING
Gabi Weiss

billa
bio

NACHHALTIG
Bio-Kekse

RAN AN DIE

KEKSE!

7 beliebte Klassiker

Von Schokohusaren bis Vanillekipferl: Zum Saisonstart backen wir unsere liebsten Kekssorten mit besten Bio-Zutaten von BILLA Bio. Damit sie sicher gelingen, verraten wir viele Tipps und Tricks rund um ihre Zubereitung.

NACHHALTIG
Bio-Kekse

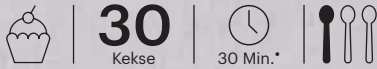
billa
bio

Den Teig sollten Sie – wie immer
bei Mürbteig – gut kühlen
und rasch verarbeiten.
Ist er zu weich, einfach etwas
länger kalt stellen.



Schokohusaren mit Pistazien

Pro Keks: 131 kcal | 3 g EW | 13 g KH
7 g Fett | 1,1 BE



*exkl. mind. 8 Min. Backzeit und mind. 60 Min. Kühlzeit

- 50 g Bio-Edelbitterschokolade (85%)
- 370 g glattes Bio-Weizenmehl
- 100 g BILLA Bio Kokosblütenzucker
- 30 g BILLA Bio Backkakao
- 1 Msp. BILLA Bio gemahlene Bio-Bourbonvanille
- ½ TL gemahlener Koriander
- 1 Prise BILLA Bio Zitronenschale
- 200 g kalte Bio-Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Ei (Größe M)
- 60 g BILLA Bio Pistazien geröstet & gesalzen
- 3 EL Bio-Staubzucker
- 1 EL BILLA Bio Zitronensaft

Zubereitung

1. Schokolade fein hacken oder reiben. Mit Mehl, Kokosblütenzucker, Kakao, Vanille, Koriander, Zitronenschale und Butterwürfeln mit den Fingern zerbröseln. Salz und Ei dazugeben und rasch verkneten. In einer Frischhaltedose ca. 60 Minuten kalt stellen.
2. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Evtl. in mehreren Durchgängen arbeiten: Teig zu fingerdicken Rollen formen und in 2–3 cm lange Stücke schneiden. Zu Kugeln formen und mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Kochlöffel oder Finger eine Vertiefung in jede Kugel drücken.
3. Auf mittlerer Schiene 8–10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Pistazienkerne auslösen und halbieren. Staubzucker und 1 EL Zitronensaft glatt rühren und in die Vertiefungen der Kekse füllen. Mit Pistazien dekorieren. Die Husaren sind in Keksdosen 3–4 Wochen haltbar.

Ischler Törtchen

Pro Törtchen: 158 kcal | 2 g EW | 16 g KH
9 g Fett | 1,3 BE




*exkl. mind. 20 Min. Backzeit und mind. 60 Min. Kühlzeit

- 150 g glattes Bio-Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 100 g BILLA Bio geriebene Haselnüsse
- 60 g BILLA Bio Kokosblütenzucker
- 1 Msp. BILLA Bio gemahlene Bio-Bourbonvanille
- 1 Prise BILLA Bio Zitronenschale
- 125 g kalte Bio-Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Eidotter (Größe M)
- 30 g BILLA Bio Haselnusskerne
- 200 g BILLA Bio Marillenkonfitüre extra
- 200 g Bio-Kristallzucker
- 200 g Bio-Edelbitterschokolade (85%)
- 1 TL BILLA Bio Kokosöl

Zubereitung

1. Mehl, geriebene Nüsse, Kokosblütenzucker, Vanille, Zitronenschale und Butterwürfel mit den Fingern zerbröseln. Mit Salz und Dotter rasch verkneten. In einer Frischhaltedose ca. 60 Minuten kalt stellen.
2. Backrohr auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Evtl. in mehreren Durchgängen arbeiten: Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dick auswalken, rund (ca. 5 cm Ø) ausstechen. Reste zusammenkneten und ebenso verarbeiten. Auf einem mit Backpapier belegten Blech auf mittlerer Schiene 9–11 Minuten goldgelb backen, abkühlen lassen.
3. Haselnüsse 10 Minuten im Rohr rösten. Abkühlen lassen, halbieren. Konfitüre erwärmen, die Hälfte der Taler auf der Unterseite damit bestreichen. Mit den übrigen Talern zusammensetzen. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen.
4. Kristallzucker mit 125 ml Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen, kurz abkühlen lassen. Gehackte Schokolade nach und nach dazugeben, zu einer dickflüssigen Glasur rühren. Mit Öl glatt rühren. Taler mit der Oberseite in die Glasur tunken, mit je ½ Nuss belegen. Die Törtchen sind in Keksdosen 3–4 Wochen haltbar.



Besonders edel sehen
die Törtchen aus,
wenn Sie sie nach
dem Glasieren leicht
mit Goldstaubzucker
bestreuen.

Ischler Törtchen

Seite 105

Mehr Klassiker wie
diese und weitere
Rezeptideen
für die Kekssaison
finden Sie online unter:
[billa.at/
weihnachtskekse](https://billa.at/weihnachtskekse)

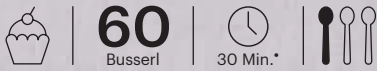
Kokosbusserl

Seite 108

Sie können
Schokolade
und Kokosöl
auch in der
Mikrowelle
schmelzen.

Kokosbusserl

Pro Busserl: 39 kcal | 1 g EW | 4 g KH
2 g Fett | 0,3 BE



*exkl. mind. 20 Min. Backzeit

- 4 Bio-Eiklar (Größe M)
- 200 g Bio-Kristallzucker
- 1 Pkg. BILLA Bio Vanillezucker
- 200 g BILLA Bio Kokosraspeln
- 1 Msp. BILLA Bio Zitronenschale
- 1 TL BILLA Bio Zitronensaft
- 100 g Bio-Edelbitterschokolade (60%)
- 2 TL BILLA Bio Kokosöl

Zubereitung

1. Backrohr auf 120 °C (Umluft) vorheizen. Eiklar mit Kristall- und Vanillezucker in einer fettfreien Schüssel sehr steif schlagen. Kokosraspeln, Zitronenschale und -saft unterheben.
2. Kokosmasse in einen Spritzsack mit Stern-tülle (1 cm ø) füllen. Evtl. in mehreren Durch-gängen arbeiten: Masse mit ausreichend Ab-stand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten unter Beobachtung backen. Sobald sich die Busserl leicht vom Papier lö-sen lassen, sind sie fertig. Auf dem Blech ab-kühlen lassen.
3. Schokolade hacken und mit Kokosöl in ei-ner Metallschüssel über Wasserdampf lang-sam schmelzen. Dabei regelmäßig rühren, bis alles glatt ist.
4. Böden der Kokosbusserl in die Glasur tun-ken, kurz abtropfen lassen und auf Backpapier bei Raumtemperatur fest werden lassen. Die Kokosbusserl sind in Keksdosen 3–4 Wochen haltbar.

Sie können auch BILLA Bio Limettensaft und -schale verwenden. Besonders schön sehen die Busserl aus, wenn Sie sie noch mit Limettenschale bestreuen.

Rumkugeln

Pro Kugel: 103 kcal | 1 g EW | 6 g KH
8 g Fett | 0,5 BE



*exkl. mind. 4 Std. Kühlzeit

- 200 g Bio-Edelbitterschokolade (60%)
- 100 ml Bio-Schlagobers
- 20 g Bio-Butter
- 1 Prise Salz
- 50 g BILLA Bio Walnüsse
- 2 TL Inländerrum (40%)
- 1 TL BILLA Bio Orangenabrieb
- 1 Msp. BILLA Bio gemahlener Ceylon-Zimt
- 50 g BILLA Bio Kokosraspeln
- 50 g BILLA Bio Kokosblütenzucker

Zubereitung

1. Schokolade hacken. Obers bei mittlerer Hitze erwärmen, jedoch nicht aufkochen. Vom Herd nehmen, Schokolade, Butter und Salz dazugeben und glatt rühren.
2. Nüsse grob hacken und mit Rum, Orangen-abrieb und Zimt einrühren. In einer Frischhal-tedose 4–5 Stunden kalt stellen.
3. Mit einem Teelöffel Stücke von der Masse abstechen und zu Kugeln formen. Die Hälfte der Kugeln in Kokosraspeln, die andere Hälfte in Kokosblütenzucker wälzen. Die Kugeln halten sich kühl und trocken gelagert gut 1 Woche.

Anstelle von Zimt können Sie die Kugeln auch mit Lebkuchen-gewürz oder Kardamom aromati-sieren und mit Pistazien, Mandeln oder Pekannüssen verfeinern.



Legen Sie die Kugeln am besten in Papierförmchen für Pralinen. So lassen sie sich am einfachsten in eine Keksdose einschichten.



Zimtsterne

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



Vanillekipferl

Seite 113



Übers Jahr können Sie mit ausgekratzten Vanilleschoten Staubzucker aromatisieren. Dann haben Sie rechtzeitig zur Kekssaison Vanillezucker zum Bestreuen.

Linzer Augen

Seite 113

EINKAUFSTIPP



415 g € 2,99

BILLA BIO KONFITÜRE EXTRA ERDBEERE

Linzer Augen mit Erdbeerfülle? Köstlich! In dieser Bio-Konfitüre stecken 55% Fruchtanteil.



Unser
COVER-
Rezept

Die ausgestochenen Herzen und Sterne können Sie auch als kleine Kekse mitbacken.

0% added sugar,
100% Choc'n'Roll



←
Kuh-R-Code
scannen!



Bleib frisch.

Vanillekipferl

Pro Kipferl: 57 kcal | 1 g EW | 6 g KH
3 g Fett | 0,5 BE



* exkl. mind. 8 Min. Backzeit und mind. 60 Min. Kühlzeit

- 100 g BILLA Bio Mandeln blanchiert
- 260 g glattes Bio-Weizenmehl
- 20 g Bio-Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 220 g Bio-Staubzucker
- 1 Msp. BILLA Bio Zitronenschale
- 220 g kalte Bio-Butter
- ½ TL BILLA Bio Bourbonvanilleschote (Mark)

Zubereitung

1. Mandeln im Blitzhacker fein mahlen und mit Mehl, Stärke, Salz, 70 g Staubzucker, Zitronenschale und Butterwürfeln mit den Fingern zerbröseln. Rasch verkneten und in einer Frischhaltedose mind. 60 Minuten oder über Nacht kalt stellen.

2. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Evtl. in mehreren Durchgängen arbeiten: Teig zu fingerdicken Rollen formen und in 2–3 cm lange Stücke schneiden. Zu Kipferln biegen und mit ausreichend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf mittlerer Schiene 8–10 Minuten goldgelb backen.

3. 150 g Staubzucker mit Vanillemark mischen und auf die noch warmen Kipferl sieben. Auskühlen lassen. Die Kipferl sind in Keksdosen 3–4 Wochen haltbar.

Zerbrochene Kipferl können Sie mit restlichem Vanillezucker im Blitzhacker fein mahlen und zum Bestreuen weiterer Kipferl verwenden. Dabei darauf achten, dass die Mischung zum Großteil aus Vanillezucker besteht.

Linzer Augen

Pro Stück: 103 kcal | 2 g EW | 14 g KH
4 g Fett | 1,2 BE



* exkl. mind. 9 Min. Backzeit und mind. 60 Min. Kühlzeit

- 370 g glattes Bio-Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 200 g Bio-Staubzucker
- 1 Msp. BILLA Bio gemahlene Bourbonvanille
- 1 Prise Salz
- 1 Prise BILLA Bio Zitronenschale
- 200 g kalte Bio-Butter
- 1 Bio-Ei (Größe M)
- 200 g Bio-Ribisel-Fruchtaufstrich

Zubereitung

1. Mehl, 100 g Staubzucker, Vanille, Salz, Zitronenschale und Butterwürfel mit den Fingern zerbröseln. Ei dazugeben und rasch verkneten. In einer Frischhaltedose ca. 60 Minuten kalt stellen.

2. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Evtl. in mehreren Durchgängen arbeiten: Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dick auswalken. Gewellte Kreise (ca. 5 cm ø) oder Sterne ausstechen. Aus der Hälfte der Formen mittig kleinere Kreise, Herzen oder Sterne ausstechen. Reste zusammekneten und ebenso verarbeiten.

3. Kekse mit ausreichend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und auf mittlerer Schiene 9–11 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Fruchtaufstrich erwärmen. Kekse ohne Loch damit bestreichen. Gelochte Kekse mit 100 g Staubzucker bestreuen und auf die bestrichenen Kekse setzen. Die Linzer Augen sind in Keksdosen 3–4 Wochen haltbar.

Als Füllung passt auch BILLA Bio Konfitüre extra Erdbeere hervorragend.

NACHHALTIG
BILLA Bio Backzutaten

billa
bio

ALLES FÜR DEN KEKS

Ob Zimt, Vanilleschoten oder Nüsse,
von BILLA Bio gibt es eine besonders große
Vielfalt an preiswerten Bio-Backzutaten –
perfekt für den Start in die Backsaison!





1	Ceylon-Zimt gemahlen	30 g	€ 2,79
2	Agavendicksaft	250 ml	€ 2,99
3	Dattelsirup	250 ml	€ 2,59
4	Konfitüre extra Marille	415 g	€ 2,99
5	Orangensaft	1 l	€ 2,69
6	Bourbonvanilleschoten	2 Stk.	€ 2,99
7	Mandeln blanchiert	100 g	€ 2,19
8	Mandeln gemahlen	200 g	€ 3,99
9	Walnusskerne gerieben	200 g	€ 3,79
10	Kokosblütenzucker	250 g	€ 2,49
11	Kokosraspeln	200 g	€ 1,99
12	Haselnüsse gerieben	200 g	€ 3,79

Preisänderungen vorbehalten.

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, größtenteils aus Italien. Gemäß den Grundsätzen der Bio-Landwirtschaft wird der Bodengesundheit durch den Einsatz von Nützlingen, gezielte 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





GEWINNE mit *Milka* einen Familienurlaub im Nationalpark Hohe Tauern

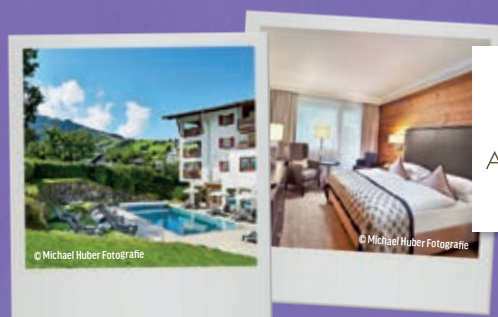
1 Milka Tafel
kaufen



2 Rechnung senden an
milka@dk-activation.com



3 Mit etwas Glück
1x Familien-Aktivurlaub im
**4* Alpine Lifestyle
Hotel ALPENHAUS
KAPRUN** gewinnen



Die neuen Superhits im Snackregal

Austropop-Shootingstar Chris Steger lässt es nicht nur auf der Bühne, sondern auch in Sachen Snacks krachen – mit seiner Limited Chips-Edition von BILLA Bio.

Die Gitarre begleitet Chris Steger schon seit dem achten Lebensjahr. Spätestens seit er als bislang jüngster Preisträger mit dem Amadeus Austrian Music Award ausgezeichnet wurde, gilt der Musiker aus dem Pongau als eine der spannendsten jungen Stimmen im Austropop. Zwischen der Arbeit an seinem dritten Album und Live-Konzerten in und um Österreich hat sich der naturverbundene Lederhosenträger mit BILLA Bio zusammengetan und zwei Sorten Bio-Chips nach seinem Geschmack entwickelt. Im Interview verrät er mehr darüber.

Mit deinem Hit „Zefix“ hast du 2020 die Charts angeführt und wurdest beim Amadeus für den Song des Jahres ausgezeichnet. Wie hat sich dein Leben seitdem verändert?

In meinem Leben hat sich alles verändert. Aber ich denke, ich selbst habe mich nicht ganz so stark verändert. Es ist ein Privileg, dass ich Musik machen darf. Ich spiele derzeit viele Live-Konzerte – ich denke, damit kann ich meinen Fans etwas zurückgeben.

Neben deiner Musik können sich die Österreicher:innen mit den Chris Steger Chips von BILLA Bio jetzt ein weiteres Stück von dir nach Hause holen. Wie viel von dir steckt in der Limited Edition?

Grundsätzlich mag ich Chips wahn-sinnig gern, daher ist es noch viel cooler, dass die Kooperation mit BILLA zustande gekommen ist. Wir haben gemeinsam ein tolles Produkt entwickelt. Ganz wichtig war

**Chris Steger x
BILLA Bio Chips**

aus österreichischen
Erdäpfeln, im Kessel ge-
backen und palmölfrei

•

in zwei Sorten: Salz &
Pfeffer und Zwiebel &
Sauerrahm Art

•

bei BILLA und
BILLA PLUS in ganz
Österreich erhältlich



Preis pro Pkg.: € 2,79



mir, dass die Chips aus österreichischen Erdäpfeln gemacht werden und super gewürzt sind – „Salz & Pfeffer“ und „Zwiebel & Sauerrahm Art“. Mir schmecken sie sehr gut, ich bin zufrieden mit dem Ergebnis. Ich hoffe, dass die Österreicher:innen genauso überzeugt sind wie ich und sich die Chips beim Fußballschauen oder Musikhören schmecken lassen.

Apropos Musikhören: Worauf dürfen wir uns bei deinem neuen Album freuen?

Bei meinem neuen Album ist alles dabei: Spaß, Ernst, Liebe. Ich hoffe sehr, dass die Leute damit viel Spaß haben werden. Es sind viele persönliche und ehrliche Themen von mir dabei und ich denke, das hört man.

Gibt es in deinem Alltag Momente, in denen Chips einfach dazu-gehören?

Ich esse Chips am liebsten beim Fußballschauen, zum Beispiel Champions League oder WM. Da wird es gleich viel gemütlicher.



Borja Costa
SanLucar Pflücker

SanLucar



Lust auf sonnensüße

Auch wenn der Sommer sich verabschiedet hat, süßen Sonnenschein gibt es trotzdem für dich. Denn in Spanien bei Valencia ernten wir jetzt unsere Clementinen, die voller Saft, Süße und Sonnen-Aroma stecken. »Wie kleine Sonnen leuchten die Früchte in den Bäumen und sorgen für gute Laune«, lacht Pflücker Borja Costa. Stimmt! Unsere Clementinen sind nicht nur eine Augenweide, sie schmecken auch köstlich und sind leicht zu schälen.



Taste the SUN ☀️

Stimmungsmacher?

Wir bauen sie mit viel Liebe an, lassen sie länger als üblich reifen und haben dabei immer auch die Natur im Blick. »Ein modernes, digitales Wassermanagement sorgt dafür, dass auf der Plantage kein Tröpfchen Wasser verschwendet wird«, erklärt Borja und steckt sich genüsslich eine Clementinenspalte in den Mund: »Also, mein Tipp für beste Sommerlaune im Herbst – unsere sonnensüßen Clementinen naschen!«



HAPPY
BIRTHDAY

Cafissimo



Tchibo

tchibo.at



BILLA PLUS

GENUSS
Neues genießen

GENUSS

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

JEDE MENGE GENUSS

Einfach raffinierte
Menü-Ideen für
besondere Anlässe

WOHLIG VEGGIE

Vegetarisches
Comfortfood, das
glücklich macht

VIELSEITIGE EDELKASTANIE

Maronirezepte für
jeden Geschmack



ICH HAB SONNENBLUMEN SO KERN.

**VEGA
VITA**
VON **BILLA**

100% PFLANZLICH

0% KÜNSTLICHE AROMEN UND
GESCHMACKSVERSTÄRKER



**BIO-
GESCHNETZELTES
TERIYAKI**

**AUF BASIS VON
SONNENBLUMENMEHL.**



VEGAN



**BALLASTSTOFF-
QUELLE**



**PROTEIN-
REICH**

EXKLUSIV BEI:

BILLA & BILLA PLUS

ADEG

Sutterlüty
MEIN LANDEMARKT

GETRÄNK

des Monats

Wenn die kalte Jahreszeit Einzug hält, zeigt der Zweigelt vom Heideboden aus dem Hause Keringer in Mönchhof seine Stärke: kraftvoll, elegant und wärmend – perfekt für gemütliche Abende.

Unser Weinexperte empfiehlt

Keringer Zweigelt vom Heideboden*
0,75 l, € 9,99

Herkunft mit Handschrift

Die Trauben stammen aus den renommierten Rieden der sonnenverwöhnten Großlage Heideboden im Nordburgenland. Sandig-kalkhaltige Schotter- und Schwarzerdeböden verleihen den Weinen Tiefe.

Ausgezeichnete Qualität

Mit Aromen von reifer Kirsche, feiner Würze und samtigem Nougat-Abgang überzeugt dieser Zweigelt nicht nur Genießer:innen, sondern auch die Jury der Berliner Wein Trophy 2025, die ihn mit Gold prämierte. Er passt perfekt zu Wild, Braten oder würziger Pasta.

Kurz und bündig:

Farbe	tiefdunkles Rubinrot
Klarheit	strahlend, klar
Bouquet	fruchtig, pikant
Geschmack	elegant, vollmundig
Gesamteindruck	fruchtig-würzig



Henk Gibranczik,
Operativer Direktor
der Deutschen
Wein Marketing
GmbH

„Keringer steht für Leidenschaft und kompromisslose Qualität. Jahr für Jahr beweist das Weingut mit unzähligen Auszeichnungen, dass Beständigkeit belohnt wird. Bereits zum 13. Mal durften wir Keringer zum besten Produzenten Österreichs küren.“ Infos: wine-trophy.com

FOODPAIRING

Dieser Wein passt hervorragend zu diesem Hirsch-Bourguignon. Das Rezept finden Sie unter: billa.at/hirsch-bourguignon-mit-selleriepueree



A top-down view of a white ceramic bowl with a speckled rim, filled with a thick, smooth chocolate pudding. Three slices of ripe mango are arranged on top. The bowl sits on a light-colored wooden tray. To the left, a wooden spoon rests on the tray. Below the bowl, two more spoons are placed. To the right, a small glass dish contains a brown powder. A red flower is partially visible in the top right corner. The background is a light-colored surface with a subtle pattern.

MIT NUR
5
ZUTATEN



GENUSS
Kochen mit Vegavita

Gutes Gelingen

Vegavita Bio-Seidentofu *

Zart-cremiger Tofu, der alles kann, ob als Basis für Saucen, Scrambles, Dressings oder Desserts. Mit dem pflanzlichen

Allrounder aus österreichischem Bio-Soja sind der kulinarischen Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Preis: 230 g, € 3,65



Seidentofu-Schokocreme mit Mango

Pro Portion: 353 kcal | 9 g EW | 25 g KH | 23 g Fett | 2,1 BE



4
Portionen

15 Min.*



*exkl. mind. 2 Std. Kühlzeit

- 100 ml Vegavita Hafer-Barista-Drink
- 2 EL Staubzucker
- 150 g Edelbitterschokolade (85%)
- 400 g Vegavita Bio-Seidentofu*
- 1 Mango

Zubereitung

1. Haferdrink mit Staubzucker aufkochen. Schokoladestücke mit einem Schneebesen einrühren, bis sie geschmolzen sind. Leicht abkühlen lassen.
2. Schokocreme und Tofu mit einem Stand- oder Stabmixer glatt pürieren. Auf Schüsseln aufteilen und mind. 2 Stunden kalt stellen.
3. Mango schälen, in Spalten schneiden und auf der Schokocreme anrichten.

WÜRZIGE NOTE

Noch raffinierter wird die Schokocreme mit Gewürzen wie Zimt, Kardamom, Vanille oder Chili.

Pflanzliches, das Spaß macht

Am 1. November ist Weltvegantag – ein idealer Anlass, um sich durch die pflanzliche Vielfalt von Vegavita zu kosten, die auch zahlreiche köstliche Neuheiten bereithält.





1	Räucherlaxxs	100 g	€ 2,99
2	No Muuh	1 l	€ 1,49
3	Extra Pikant	80 g	€ 1,49
4	Genus-Scheiben Classic	150 g	€ 1,99
5	Tuna-Salat Couscous	160 g	€ 2,69
6	Tiramisu	95 g	€ 1,29
7	Gelee Früchte	200 g	€ 1,29
8	Lasagne tiefgekühlt	400 g	€ 2,99
9	Antipasti Selection	360 g	€ 7,49
10	Faschiertes	270 g	€ 2,99
11	Bio-Brat- & Grilltaler Kräuter	150 g	€ 2,49

BILLA BILLA PLUS



100%

ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH GENIESSEN

*in Bezug auf vergleichbare Marktteilnehmer

[BILLA.AT/FRISCHFLEISCH](https://billa.at/frischfleisch)

VOLLER LEBEN.

FOTOS
Elke Gebeshuber/Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Valentino Brienza/Brima Foodstyle
SETSTYLING
Evelyne Zemplenyi


BILLA
GENUSSWELT

GENUSS
Festliche Küche

Zeit zum **GENIESSEN**

2 MENÜS FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Das Sortiment der BILLA Genusswelt bietet
jede Menge köstliche Inspiration für Feiertage,
Martini oder gesellige Abende mit
lieben Menschen.





GETRÜFFELTE ERDÄPFELSUPPE

mit Räucherforelle und Kaviar-Blinis

Pro Portion: 641 kcal | 21 g EW | 22 g KH | 50 g Fett | 1,8 BE



4

Portionen



35 Min.



- 4 Bananenschalotten
- 2 BILLA Genusswelt rote Knoblauchzehen
- 300 g mehligke Erdäpfel
- 100 g BILLA Genusswelt Trüffelbutter
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 Gemüsesuppenwürfel
- 250 g Crème fraîche
- 1 Handvoll Dillefähnchen
- 240 g BILLA Genusswelt Innviertler Forellenfilets
- 8 BILLA Genusswelt Mini Blinis
- 20 g BILLA Genusswelt Osietra Kaviar
- 2 EL BILLA Genusswelt Trüffelöl
- Salz (z. B. BILLA Genusswelt Persisches Steinsalz)

Zubereitung

1. Schalotten, Knoblauch und Erdäpfel schälen. Schalotten würfeln, Knoblauch pressen und beides in einem Topf mit 40 g Trüffelbutter bei mittlerer Hitze 5 Minuten anschwitzen.

2. Erdäpfel in 2 cm große Stücke schneiden und mit Wein, Suppenwürfel und etwas Salz in den Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. 600 ml Wasser und 125 g Crème fraîche dazugeben und die Suppe ca. 15 Minuten kochen.

3. Währenddessen die Hälfte der Dille fein schneiden, Forellenfilets sehr fein hacken, beides mit 50 g Crème fraîche verrühren und kalt stellen.

4. Suppe glatt pürieren, dann durch ein feines Sieb passieren. 60 g Trüffelbutter dazugeben und kurz einmischen.

5. Blinis in einer Pfanne bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten erwärmen. 75 g Crème fraîche in einen kleinen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

6. Forellenmasse in vorgewärmten Suppentellern mithilfe eines Servierings halbkreisförmig anrichten, den Ring abziehen und die Forellenmasse mit Crème fraîche-Tupfen, Kaviar und Dillefähnchen dekorieren. Suppe angießen und mit restlicher Dille und Trüffelöl garnieren. Blinis mit restlicher Crème fraîche und restlichem Kaviar garnieren und dazu reichen.

Sie können die Forellenmasse auch einfach mit zwei Esslöffeln zu Nockerln formen.

EINKAUFSTIPP



20 g **€ 34,99**

BILLA GENUSSWELT OSIETRA KAVIAR

Exquisiter Kaviar des Osietra-Störs mit einzigartigem Aroma, gewonnen in Aquakultur in Deutschland.



Eignet sich wunderbar als Martinigansl. Restliches Gansfleisch können Sie zerupfen und als Suppeneinlage verwenden.



Erdbeer-Zitrusfrüchte-Salat mit Pistazientiramisu

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



GLASIERTES GANSL

mit lauwarmem Orangen-Rotkrautsalat und Trüffelknödeln

Pro Portion: 1351 kcal | 44 g EW | 86 g KH | 88 g Fett | 7,2 BE



8

Portionen



60 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 4½ Std.

Zubereitung

1. Backrohr auf 140 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Gans innen und außen kalt abspülen, trocken tupfen. Oregano, Rapsöl, 1 EL Salz und 1 TL grob gemahlenen Pfeffer verrühren und die Gans innen und außen damit einreiben.

2. Orangen heiß waschen, Schale mit einem scharfen Messer abschneiden, Fruchtfleisch beiseitelegen. Zwiebeln schälen und vierteln, Birne grob schneiden. Orangenschalen, Zwiebeln und Birne in die Gans geben. Mit Zahnstochern verschließen, Gans auf einen Rost legen und auf zweiter Schiene von unten ins Rohr schieben. Ein Backblech mit 500 ml Wasser darunter einschieben. Gans 3 Stunden garen.

3. Währenddessen 150 g Preiselbeeren, Honig, Balsamico und Sojasauce pürieren. Rotkraut vierteln, den Strunk herausschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden oder hobeln. Rotkraut mit etwas Salz, 50 g Preiselbeeren, 100 ml Distelöl und Condimento verkneten. Abgedeckt rasten lassen.

4. Rohr auf 180 °C (Umluft) stellen. Gans ca. 30 Minuten goldbraun braten, dabei 3- oder 4-mal mit der Glasur bestreichen.

5. Währenddessen Knödel in Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Trüffelbutter 7–10 Minuten braten, dabei mehrmals wenden. Petersilie grob schneiden, die Hälfte zu den Knödeln geben.

6. Gans aus dem Rohr nehmen und 10 Minuten rasten lassen. Geschälte Orangen halbieren, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in 30 ml Distelöl ca. 3 Minuten erwärmen. Restliche Petersilie unter das Kraut mischen, Krautsalat in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten erwärmen.

7. Gans in Brust und Keulen zerlegen und mit warmem Rotkrautsalat, Trüffelknödeln und restlichen Preiselbeeren servieren.



WALDLAND WEIDEGÄNSE AUS DEM WALDVIERTEL

Die Erzeugergemeinschaft Waldland hat sich neben dem Anbau von Sonderkulturen wie Graumohn und Mariendistel auch auf Geflügel spezialisiert. Die Betriebe arbeiten nach strengen, regelmäßig überprüften Standards, die sowohl Tierwohl als auch Produktqualität in den Mittelpunkt stellen. Die Haltungsbedingungen für die Tiere liegen deutlich über den gesetzlichen Anforderungen und orientieren sich zum Teil an Bio-Richtlinien. Ein besonderes Augenmerk liegt auf einer naturnahen Aufzucht. Die Tiere leben in überschaubaren Gruppen und haben ganztagig Zugang zu den Weideflächen.

- 1 BILLA Genusswelt Waldland frische Weidegans (ca. 4 kg)
- 2 EL getrockneter Oregano
- 50 ml Rapsöl
- 4 BILLA Genusswelt Cara Cara Orangen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Birne
- 400 g BILLA Genusswelt Wildpreiselbeeren
- 50 g Waldhonig
- 50 ml BILLA Genusswelt Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
- 100 ml Sojasauce
- 1 Rotkraut
- 130 ml BILLA Genusswelt Distelöl
- 100 ml BILLA Genusswelt Condimento bianco
- 1,2 kg BILLA Genusswelt Lis Wagner-Bacher Serviettenknödel mit Trüffel
- 40 g BILLA Genusswelt Trüffelbutter
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- Salz, BILLA Genusswelt Tellicherry Pfeffer





PAPAYA-TOMATEN-SALAT

mit Gelbflossenthunfisch

Pro Portion: 634 kcal | 16 g EW | 41 g KH | 43 g Fett | 3,4 BE



4

Portionen



20 Min.



- 300 g BILLA Genusswelt schwarze Tomaten
- 100 ml BILLA Genusswelt natives Olivenöl extra
- ¼ BILLA Genusswelt Papaya
- 1 TL BILLA Genusswelt Tellicherry Pfeffer
- 340 g BILLA Genusswelt grüne Oliven mit Mandarinen und Orange
- 200 g BILLA Genusswelt Gelbflossenthunfisch natur
- 2 BILLA Genusswelt Salat Herzen
- Basilikum zum Garnieren
- 200 g BILLA Genusswelt Pane Guttiau
- BILLA Genusswelt Fleur de Sel

Zubereitung

- 1.** Tomaten fein würfeln, mit etwas Fleur de Sel und 50 ml Öl marinieren. Papaya entkernen, schälen und in feine Streifen schneiden. Mit gemahlenem Tellicherry Pfeffer und 50 ml Öl marinieren.
- 2.** Oliven und Thunfisch abtropfen lassen. Salat in feine Streifen schneiden.
- 3.** Papaya und Salat auf Teller verteilen und mit Thunfisch und Oliven belegen. Marinierte Tomaten außen herum anrichten und mit Basilikum garnieren. Pane Guttiau dazu reichen.



MITMACHEN UND GEWINNEN

Gewinnen Sie einen von 10 BILLA Genusswelt Adventkalendern!

Wir verlosen 10 BILLA Genusswelt Adventkalender, gefüllt mit je 24 Schokoladenpralinen!

So sind Sie dabei: Wie heißt die bezaubernde Elfe von BILLA? Senden Sie uns eine E-Mail oder Postkarte mit der richtigen Antwort! Unter allen Einsendungen verlosen wir insgesamt 10 Adventkalender.

Betreff: „BILLA Elfie“

Einsendeschluss: 16.11.2025

Gewinnwert: € 9,99

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 174!





ROASTBEEF

in Tomatensauce mit Kapern und Trüffeltagliatelle

Pro Portion: 795 kcal | 79 g EW | 65 g KH | 22 g Fett | 5,4 BE



4

Portionen



40 Min.



- 1 kg BILLA Genusswelt Sous Vide Roastbeef
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- 4 EL BILLA Genusswelt natives Olivenöl extra
- ¼ Karfiol
- 660 g BILLA Genusswelt Kirschtomatensauce
- 180 g BILLA Genusswelt Kapernbeeren (Abtropfgewicht)
- 2 EL Speisestärke
- 250 g BILLA Genusswelt Tagliatelle al Tartufo
- 70 g BILLA Genusswelt Trüffel-Pilz-Pesto
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz

Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Roastbeef trocken tupfen und mit der Fettschicht nach oben in eine flache Auflaufform legen. Petersilie mit 2 EL Öl vermischen und in die Form geben. Auf mittlerer Schiene 15–20 Minuten braten.

2. Währenddessen Karfiol in Röschen teilen. Kirschtomatensauce bei mittlerer Hitze erwärmen und mit 2 EL Kapernflüssigkeit abschmecken. Warm halten. Kapern in Stärke wenden und in einer Pfanne in 2 EL Öl 2 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Rohr ausschalten und das Roastbeef vor dem Anschneiden 10 Minuten im geöffneten, warmen Rohr rasten lassen. Karfiol in Salzwasser 5 Minuten kochen und abtropfen lassen. Zeitgleich Tagliatelle nach

Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen. Abseihen, 50 ml Kochwasser auffangen. Nudeln mit Pesto, Kochwasser und Schnittlauch vermischen.

4. Roastbeef in Scheiben schneiden und mit Petersilie aus der Form, Kirschtomatensauce, Karfiol und Kapern anrichten. Tagliatelle dazu reichen.

Restliches Roastbeef können Sie am nächsten Tag kalt aufschneiden und mit Sauce tartare servieren.



VIELFALT GENIESSEN. AUF ITALIENISCHE ART.

LAVAZZA KAPSELN, DIE MIT NESPRESSO* ORIGINAL MASCHINEN KOMPATIBEL SIND.



NEU



JETZT ENTDECKEN

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

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

*Lavazza steht mit Nespresso nicht in Verbindung und wird von Nespresso nicht unterstützt und gesponsert.

MENÜVORSCHLAG 2

BURRATA

mit Marillenröster
und Pandoro-
Crackern

Pro Portion: 613 kcal | 17 g EW
60 g KH | 32 g Fett | 5 BE



4

Portionen



15 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 250 g BILLA Genusswelt Pandoro
- 1 EL gemahlener Zimt
- 310 g BILLA Genusswelt Marillenröster
- 400 g BILLA Genusswelt Burrata Pugliese (4 Stk.)
- Minze zum Garnieren



MIT NUR
5
ZUTATEN

Zubereitung

- 1.** Backrohr auf 160°C (Umluft) vorheizen. Vom Pandoro 12 dünne Scheiben (ca. 2 mm dick) abschneiden, mitgelieferten Staubzucker (60 g) und Zimt mischen. Etwas Zimtzucker für die Dekoration beiseitestellen.
- 2.** Ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit etwas Zimtzucker bestreuen, Pandoroscheiben darauflegen und nochmals mit Zimtzucker bestreuen. Einen Bogen Backpapier sowie ein zweites Blech zum Beschweren daraufgeben und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.
- 3.** Währenddessen Marillenröster bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten erwärmen.
- 4.** Pandoro-Cracker aus dem Rohr nehmen und mit restlichem Zimtzucker bestreuen.
- 5.** Burrata auf dem Röster anrichten. Mit Minze garnieren und mit Pandoro-Crackern servieren.



GENUSSMOMENTE *für jeden Tag*

Ob unter der Woche, am Wochenende oder feiertags – mit den erlesenen Spezialitäten der BILLA Genusswelt wird jeder Tag zu einem besonderen Tag.





1	Pergamena di Pane Guttiau al Rosmarino	100 g	€ 2,99
2	Fleur de Sel	130 g	€ 3,49
3	Pilz-Trüffel-Pesto*	190 g	€ 3,49
4	Salami Bits mit Trüffel	70 g	€ 1,99
5	Grüne Oliven mit Mandarinen und Orange	340 g	€ 3,99
6	Innviertler Forellenfilet	100 g	€ 4,79
7	Waldland Sous Vide Entenkeule	440 g	€ 8,99
8	Lebkuchenvariation	250 g	€ 7,99
9	Marillentröster	310 g	€ 3,79
10	Chai	200 g	€ 7,99
11	Pistazientiramisu	2 x 95 g	€ 2,49
12	Mandel Kirsche Zartbitterschokolade	100 g	€ 2,99

**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.



GRÜN. WARM. GUT.

Das neue Kochbuch der deutschen Food-Creatorin Sandra Mühlberg feiert die besten Wohlfühlgerichte der vegetarischen Küche. Wir präsentieren vier unserer Favoriten daraus.



KÜRBIS-TARTE

mit Blauschimmelkäse

Pro Stück: 325 kcal | 9 g EW | 25 g KH | 20 g Fett | 2,1 BE



1

Tarte**



35 Min.*



*exkl. ca. 40 Min. Backzeit + mind. 30 Min. Ruhezeit
**12 Stücke

FÜR DEN TEIG

- 250 g Mehl (Type 550 bzw. W700)
- 125 g kalte Butter, gewürfelt
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 2 EL eiskaltes Wasser

FÜR DEN BELAG

- 750 g Hokkaidokürbis
- 250 g rote Zwiebeln
- 1 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Sauerrahm
- 1 TL Senf (optional)
- 125 g Blauschimmelkäse

FÜR DAS TOPPING

- 40 g Haselnüsse, grob gehackt
- 5 Stiele krause Petersilie

NICE TO KNOW

Diese Tarte schmeckt warm zum Abendessen oder kalt als Snack für unterwegs. Die gerösteten Haselnüsse bringen eine karamellige Note, die perfekt zur Cremigkeit des Blauschimmelkäses passt.

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Butter, Ei, Salz und kaltes Wasser rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. Zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Beides mit Rapsöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten vorgaren.

3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche rund ausrollen, in eine gefettete Tarteform (ø 26–28 cm) legen und einen Rand hochziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Eier, Sauerrahm, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel glatt verrühren. Die Kürbis-Zwiebel-Mischung auf dem Teigboden verteilen, dann die Eiermasse darübergießen. Blauschimmelkäse grob zerbröseln und zusammen mit den Haselnüssen gleichmäßig darüberstreuen.

4. Im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 35–40 Minuten goldbraun backen. Nach Wunsch mit frisch gehackter Petersilie garnieren und servieren.

GENUSS

Vegetarische Küche



OFEN-EIERSALAT

mit Feta

Pro Portion: 281 kcal | 19 g EW | 2 g KH | 21 g Fett | 0,2 BE



6

Portionen



5 Min.*



*exkl. ca. 15 Min. Backzeit

- 2 EL Olivenöl
- 300 g Feta
- 8 Eier (Größe M)
- 1 EL Honig
- 1 TL Chiliflocken
- 1 Handvoll frische Dille
- ½ TL Salz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer

VIELSEITIG SERVIERT

Schmeckt hervorragend auf geröstetem Brot, Brioche oder als cremige Füllung für Wraps – ideal auch für Gäste oder den Brunch.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Eine kleine Auflaufform mit dem Olivenöl einfetten, den Feta mittig hineinlegen und die Eier ringsum direkt in die Form aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles etwa 15 Minuten backen, bis das Ei gestockt und der Feta weich ist.

2. Aus dem Ofen nehmen und mit einer Gabel grob vermengen. Mit Honig, Chiliflocken und frisch gehackter Dille verfeinern und direkt warm servieren.



Sandra Mühlberg begeistert auf Instagram mit kreativen Rezepten. Mit ihrem Kochbuch beweist sie, dass Comfortfood auch ohne Fleisch rundum glücklich macht – von cremigen Suppen und herzhaften Eintöpfen bis zu neu interpretierten Klassikern wie Lasagne und Curry. Dazu gibt es wertvolle Tipps, etwa für eine stressfreie Zubereitung.

Sandra Mühlberg: Grün. Warm. Gut. – Vegetarische Rezepte für die Seele
Callwey Verlag, 224 Seiten, € 41,10

GENUSS

Vegetarische Küche

Eignet sich als Snack,
Beilage oder mit
einer Schale Reis als
Hauptspeise.



MISO-KOHL- SPROSSEN *mit Orangen-Glaze*

Pro Portion: 354 kcal | 11 g EW | 21 g KH
24 g Fett | 1,8 BE



2

Portionen**



10 Min.*



*exkl. ca. 10 Min. Bratzeit

**je nach Verwendung auch 3 Portionen

- ca. 300 g frische Kohlsprossen
- 1 EL Sesamöl
- 2 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 EL heller Sesam
- 1 EL helle Misopaste
- 2 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 1 Orange (Saft)

Zubereitung

1. Die äußeren welken Blätter von den Kohlsprossen entfernen, den Strunk abschneiden und die Röschen halbieren.

2. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, die Kohlsprossen mit der Schnittfläche nach unten einlegen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Butter dazugeben und die Kohlsprossen rundum weiterbraten, bis sie gleichmäßig Farbe angenommen haben.

3. Dann Knoblauch und Sesam hinzufügen und kurz mitrösten, bis beides aromatisch duftet. Misopaste, Honig, Sojasauce und frisch gepressten Orangensaft einrühren und alles 2–3 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Sauce sämig wird und sich wie ein glänzender Mantel um die Kohlsprossen legt.

AUCH TIEFGEKÜHLT EIN HIT

Keine frischen Kohlsprossen zur Hand? Einfach tiefgefrorene Röschen 15 Minuten antauen lassen und wie beschrieben weiterverarbeiten – so werden sie außen knusprig und innen zart.

KOTÁNYI
1881

EVERYDAY

**Unendliche Vielfalt
für jeden Tag!**

- 100% natürliche Gewürze
- Nachhaltige Kartondose
- 100% recyclingfähig
- Produziert in Österreich
- Voller Geschmack





TORTELLINI IN NUSSBUTTER

mit gerösteten Kürbiskernen & Hartkäse

Pro Portion: 529 kcal | 19 g EW | 33 g KH | 34 g Fett | 2,8 BE



4

Portionen



10 Min.*



*exkl. ca. 15 Min. Kochzeit

- 400 g Tortellini, am besten mit Ricotta und Spinat gefüllt
- 50 g Kürbiskerne
- 100 g Butter
- 1 TL Honig
- 60 g Hartkäse, frisch gerieben
- 1 EL frische Kräuter (z. B. Salbei)
- Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

NOCH FEINER WIRD'S DAMIT

Etwas Zitronenabrieb oder ein paar Tropfen Trüffelöl bringen ein zusätzliches Aroma-Highlight – ideal für Gäste oder als Feierabendluxus.

Zubereitung

1. Die Tortellini in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen, abgießen und etwas vom Kochwasser auffangen. Währenddessen die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, bis sie anfangen zu springen – das dauert nur wenige Minuten.
2. In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und so lange bräunen, bis sie einen nussigen Duft verströmt – Achtung, nicht verbrennen lassen. Die gegarten Tortellini direkt in die Nussbutter geben und vorsichtig durchschwenken, bis sie gleichmäßig überzogen sind. Bei Bedarf etwas Kochwasser hinzufügen, um eine sämige Sauce zu erhalten.
3. Die gerösteten Kürbiskerne und den Honig in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit Hartkäse sowie frischen Kräutern bestreuen.



WÜRZKUNDE

Geschmackssache

SARDELLEN

Würze von Welt

Sardellen sind deutlich kleiner als Sardinen und kommen im Gegensatz zu diesen vor allem in fermentierter Form als Würzmittel zum Einsatz. In den mediterranen Küchen Italiens, Spaniens und Frankreichs hat ihre Verwendung eine lange Tradition. Von den rund 140 Sardellenarten werden fast ausschließlich zwei für die Herstellung von Konserven genutzt: die Europäische Sardelle und die Peruanische Sardelle.

Sortenvertreter

Sardellenfilets sind in Sonnenblumen- oder Olivenöl eingelegt und auch mit Kapern gerollt erhältlich. Als Alternative zu den Filets im Glas oder in der Dose bietet sich zum praktischen Dosieren und Verfeinern von Speisen Sardellenpaste in der Tube an.

Mehr als ein würziger Brot- und Pizzabelag: Sardellenfilets oder Anchovis geben einer Vielzahl an herzhaften Gerichten geschmackliche Tiefe.

TEXT **Sarah Satt**

So schmeckt's

Eingelegte Sardellen, auch Anchovis genannt, schmecken kräftig salzig und umami. Ihr intensives Aroma verdanken sie einem monatelangen Fermentations- und Reifeprozess. Sie wirken als natürliche Geschmacksverstärker, ohne dass der Fischgeschmack dominiert.

Herstellung

Nach dem Fang werden die Sardellen ausgenommen und filetiert. Die Filets werden mit Meersalz geschichtet und für eine gleichmäßige Fermentation beschwert. Das Salz entzieht Wasser und wirkt konservierend. Traditionell erfolgt die Reifung über sechs bis zwölf Monate in Holzfässern, industriell meist in halb so langer Zeit in Edelstahlbehältern. Danach werden die Filets mariniert, in Pflanzenöl eingelegt oder zu Pasten weiterverarbeitet.

Küchentipps Verarbeitung

Lagerung & Haltbarkeit

Eingelegte Sardellen sind ungeöffnet bis zu zwei Jahre haltbar. Angebrochene Gläser am besten im Kühlschrank aufbewahren und binnen weniger Wochen verbrauchen. Wichtig ist, dass die Filets immer mit Öl bedeckt sind.



Beliebte Kombis mit Sardellen

Tomaten: Sardellen verstärken das natürliche Umami von Pasta- und Pizzasaucen, Tomatensuppe und Eintöpfen mit Tomaten. Sie runden auch Dressings und Salate ab.

Hülsenfrüchte: Die würzigen Fische geben Bohnensalaten und -pürees, Kichererbsenaufstrichen, Linsensaucen und -eintöpfen herzhaften Pepp.

Fleisch: Nicht nur Rindsrouladen, auch Gulasch, Beef Tatar und die Sauce für Vitello Tonnato profitieren von der salzigen Würze. Zu Steaks ist Sardellenbutter ein Genuss.

Bittergemüse: Mit Sardellen verfeinerter Grünkohl und Radicchio sind mediterrane Klassiker. Auch Spitzkraut, Chicorée und Endivie harmonisieren damit.



Kochen und verfeinern mit Sardellen

SCHON GEWUSST?

Sardellen leben in großen Schwärmen, die im Meer viele Kilometer lang sein können.



Aufgrund ihres hohen Salzgehalts können Sardellen Salz beim Kochen ersetzen. Am besten sparsam verwenden und bei Bedarf nachwürzen.

Bei mittlerer Hitze zerfallen die zarten Sardellenfilets. Einfach zu angeschwitzten Zwiebeln in die Pfanne geben und rühren, bis sie sich aufgelöst haben.

Für eine italienische Bagna cauda 150 ml Olivenöl und 80 g Butter in einem Topf erhitzen. 2 gehackte Knoblauchzehen und 4 Sardellenfilets dazugeben und unter Rühren bei niedriger Hitze garen. Die Sauce heiß zu rohem Gemüse und Ciabatta servieren.

Zwei Sardellen- produkte aus dem BILLA und BILLA PLUS Sortiment:



**BILLA immer gut
Kantabrische
Sardellenfilets***

Preis: 50 g, € 3,19



**Zarotti
Sardellenpaste**

Preis: 60 g, € 1,99

BUTTERBROT MIT SARDELLEN UND ZITRONE

Pro Portion: 290 kcal | 7 g EW | 32 g KH | 14 g Fett | 2,7 BE



- 60 g weiche Butter
- ½ kleine Knoblauchzehe
- 1 EL gehackte Petersilie
- 4 dicke Scheiben Kärntnerbrot
- 1 Bio-Zitrone
- 12 Sardellenfilets in Öl
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Butter mit den Quirlen oder dem Schneebesen cremig aufschlagen. Knoblauch schälen und dazupressen oder -reiben. Petersilie, Pfeffer und wenig Salz unterrühren.
2. Brotscheiben in einer Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten rösten. Zitrone in sehr feine Scheiben schneiden.
3. Brote dick mit geschlagener Butter bestreichen. Mit Zitronenscheiben und Sardellenfilets belegen.



Die Butter wird für dieses Rezept aufgeschlagen, damit sie auf dem warmen Brot nicht so rasch schmilzt.

FOOD-HACK

Sardellenöl als Würzöl

Das Öl aus dem Sardellenglas eignet sich hervorragend zum Braten von Gemüse, Aromatisieren von Pasta oder Beträufeln von geröstetem Brot.



- 400 g Linguine
- 80 g Semmelbrösel
- 80 ml Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 10 Sardellenfilets in Öl
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- ½ Zitrone (Saft)
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

1. Linguine in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.
2. Währenddessen Brösel mit 40 ml Olivenöl in einer großen Pfanne goldbraun rösten. Auf einem Teller beiseitestellen. Knoblauch schälen, halbieren und mit 40 ml Olivenöl in der Pfanne bei niedriger Hitze anbraten. Sardellen samt Öl dazu geben und mitbraten, dabei zerdrücken, bis sie sich aufgelöst haben. Knoblauch herausnehmen. Petersilie fein hacken.
3. Linguine abseihen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Linguine und Brösel unter die Sardellen mischen und mit Kochwasser sämig rühren. Petersilie untermischen. Pasta mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und anrichten.

FOOD-HACK

Sardellenbrösel

Mit Sardellen gewürzte geröstete Brösel sind auch ein wunderbares Topping für Karfiol, Fisolen oder anderes Gemüse.

SIZILIANISCHE PASTA MIT BRÖSELN UND SARDELLEN

Pro Portion: 618 kcal | 16 g EW | 87 g KH | 21 g Fett | 7,3 BE



Für eine raffiniertere Variante kann man die Hälfte der Brösel durch fein gehackte Mandeln ersetzen.

Maronirisotto *mit Weißweibirnen und Rotkraut*

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



Heiß geliebte **Maronizeit**

Wir kosten die Saison aus und bereiten die Edelkastanie vielseitig zu – von herzhaft bis süß.

GENUSS

Kochen mit Maroni

MIT NUR
3
ZUTATEN*

Maronibrot

Pro Laib: 2645 kcal | 87 g EW | 531 g KH | 12 g Fett | 44,3 BE



*exkl. ca. 8 Std. Gehzeit + ca. 45 Min. Backzeit
**ca. 20 Scheiben

700 g glattes Weizenmehl
Type W700 + Mehl zum
Bestreuen
1 Pkg. Trockengeram
2 TL Salz
100 g gegarte Maroni

EINKAUFSTIPP



150 g € 2,69

BRESSO KRÄUTER DER PROVENCE

Luftig-lockerer Frischkäse
mit original provenzali-
schen Kräutern – ideal auf
Brot, als Dip und mehr!

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Germ mit 200 ml lauwarmem Wasser anrühren, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Das Salz und ca. 250 ml Wasser zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Maroni grob hacken und darunterkneten.
3. Teig abgedeckt ca. 6 Stunden gehen lassen. Dabei etwa jede Stunde einmal dehnen und falten. Dazu den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und etwas flachdrücken. Teig an einer Seite vorsichtig in die Länge ziehen und zur Mitte hin falten. Rundum ebenso auseinanderziehen und falten. Danach mit dem Schluss nach unten weiter abgedeckt gehen lassen.
4. Nach der gesamten Gehzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche und zu einem ovalen Laib (ca. 20 x 25 cm) formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 90 Minuten gehen lassen.
5. Backrohr auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform mit Wasser auf den Boden des Rohrs stellen. Teigling mit etwas Wasser bepinseln und mit Mehl bestreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Temperatur auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) reduzieren und das Brot ca. 35 Minuten fertig backen, nach ca. 25 Minuten die Form mit Wasser herausnehmen. Brot auskühlen lassen.

Das oftmalige Dehnen und Falten des Teigs sorgt dafür, dass dieser stabiler und luftiger wird. Durch die lange Gehzeit wird das Brot aromatisch.

Maronicremesuppe mit Prosciutto-Käse-Stangerln

Pro Portion: 731 kcal | 18 g EW | 56 g KH | 46 g Fett | 4,7 BE



4

Portionen



30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 40 Min.

STANGERL

- 50 g Prosciutto im Ganzen
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g geriebener Gouda

SUPPE

- 2 gelbe Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 250 g gegarte Maroni
- 500 ml Gemüsesuppe
- 2 TL Thymianblätter
- 200 ml Schlagobers
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Handvoll gemischte Kräuterblätter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Für die Stangerl das Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Prosciutto klein würfeln. Blätterteig mit dem Backpapier auf einem Backblech entrollen. Ei verquirlen und den Teig damit bepinseln. Prosciutto und Käse gleichmäßig darauf verteilen. Teig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und jeweils spiralförmig eindrehen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Währenddessen für die Suppe die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen. Maroni grob hacken und kurz mitbraten. Mit Suppe ablöschen, Thymian unterrühren und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Suppe nicht zu fein pürieren und 70 ml Obers einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. 130 ml Obers halbsteif schlagen. Gemischte Kräuter fein hacken und unter das Obers mischen.
4. Maronicremesuppe anrichten, mit Kräuterobers toppen und mit Prosciutto-Käse-Stangerln servieren.

TIPP VON
Margit Fensl
Ernährungsexpertin

Superfood Bio-Maroni: Maroni enthalten Vitamin C, Vitamin B6, Folsäure, Mangan und Kupfer. Deshalb unterstützen sie unser Nervensystem, sind wichtig für die Blutbildung, die Kollagenbildung und unser Immunsystem und schützen unsere Zellen vor oxidativem Stress.

Sie können von
den herrlichen Edel-
kastanien gar nicht genug
bekommen? Hier haben
wir weitere Rezepte für Sie
gesammelt:
billa.at/maroni



GENUSS

Kochen mit Maroni



Selchfleisch-Gemüse-Eintopf mit karamellisierten Maroni

Pro Portion: 741 kcal | 47 g EW | 77 g KH | 25 g Fett | 6,4 BE



*Gesamtzeit: ca. 60 Min.

40 g brauner Rohrzucker
30 g Butter
350 g gegarte Maroni
750 g Geselchtes
700 ml Gemüsesuppe
500 g kleine festkochende
Erdäpfel
500 g Karotten
4 TL Thymianblätter
Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

1. Zucker in einem großen Topf vorsichtig karamellisieren. Butter und Maroni dazugeben und umrühren, bis die Maroni mit Karamell überzogen sind.
2. Geselchtes zu den Maroni geben, Suppe angießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten schmoren lassen.
3. Währenddessen Erdäpfel und Karotten schälen. Erdäpfel ganz lassen oder in große Stücke schneiden, Karotten längs halbieren oder vierteln. Beides ca. 20 Minuten vor Ende der Schmorzeit in den Topf geben und mitgaren.
4. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geselchtes aufschneiden, im Eintopf anrichten und mit Thymian garnieren.

**Land
schafft
Leben**

WISSEN ZUM ESSEN

HERBSTERWÄRMEND: DIE EDLE MARONI

Maroni sind die Früchte der Edelkastanie. Es dauert acht bis zehn Jahre, bis die Bäume eine Vollernte liefern. Erntezeit ist ab Mitte September. Die frischen Maroni lagert man am besten kühl und trocken, möglichst luftig in Körben oder Netzen. Ihr süßes Aroma entwickeln Edelkastanien erst, wenn sich ein Teil der enthaltenen Stärke durch Rösten oder Kochen in Zucker umwandelt. Weil Maroni glutenfrei sind, dürfen sie auch auf den Speiseplan von Zöliakie-Betroffenen.

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.



KRAFT & ENERGIE!

- 16g EIWEISS
- 4g BALLASTSTOFFE
- 13 VITAMINE
- 13 MINERALSTOFFE
- HOCHKALORISCH

COMPLETE

ALLINNUTRITION.COM

Maroni-Apfel-Smoothie-Bowl

Pro Portion: 382 kcal | 9 g EW | 52 g KH | 8 g Fett | 4,3 BE



4

Portionen



15 Min.



- 800 g Äpfel (z. B. Elstar)
- 2 TL Zitronensaft
- 200 g gegarte Maroni
- 300 g griechisches Joghurt
- evtl. Ahornsirup

Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Mit Zitronensaft vermischen.
2. Maroni grob hacken oder mit einem breiten Messer zerdrücken.
3. Äpfel, Maroni (bis auf 2 EL) und Joghurt im Standmixer zu einer dicklichen Creme pürieren. Nach Geschmack mit etwas Ahornsirup süßen.
4. Bowl anrichten und mit restlichen Maroni garnieren.

Die Smoothie-Bowl ist ideal für ein schnelles Frühstück. Sie können sie nach Belieben zusätzlich mit Apfelstücken, Nüssen, Trockenfrüchten oder Granola toppen.

MIT NUR
5
ZUTATEN

VEGAN MIT GENUSS.

Süßkartoffel-Bananen-Pancakes

Zutaten (für 8 Personen):

250 g	QimiQ Vegan	4 g	Vanillezucker
250 g	Süßkartoffeln, gekocht	30 g	Backpulver
250 g	Bananen, sehr reif	250 g	Dinkelmehl, glatt
100 ml	Orangensaft	100 g	Nüsse, gerieben
6 g	Orangenabrieb		
2 g	Salz		
2 g	Zimt		

1. Alle Zutaten mit einem Blender oder Stabmixer fein pürieren.
2. Die Masse 10 Minuten reifen lassen und anschließend in einer Pfanne ausbacken.

Topfentorte

Für den Tortenboden:

240 g	Weizenmehl
60 g	Mandelmehl
15 g	Backpulver
5 g	Zitronenabrieb
250 g	Kristallzucker
10 g	Vanillezucker
250 g	QimiQ Vegan
100 ml	Wasser
1 Prise	Salz
20 ml	Zitronensaft

Für die Creme:

500 g	QimiQ Vegan, gekühlt
275 g	vegane Frischkäse-Alternative
65 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone
25 ml	Zitronensaft
20 ml	Rum

1. Backofen auf 170° C (Umluft) vorheizen.
2. Tortenboden: Mehl, Mandeln, Backpulver, Vanillezucker, Backpulver, Zitronenabrieb und Salz vermischen. QimiQ Vegan und restliche flüssige Zutaten mixen und gemeinsam mit den trockenen Zutaten kurz zu einer Biskuitmasse verrühren. In eine ausgefettete Springform abfüllen und für ca. 40 Minuten backen.
3. Topfenfüllung: Gekühltes QimiQ Vegan mit Kristallzucker aufschlagen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und nochmals weiter aufschlagen und abschmecken.
4. Den ausgekühlten Tortenboden in 3 gleichmäßige Schichten schneiden. Abwechselnd mit der Creme füllen und kalt stellen.



Maronimousse mit Walnuss- Brownies

Pro Portion: 687 kcal | 9 g EW
70 g KH | 39 g Fett | 5,8 BE



8

Portionen



30 Min.*



*exkl. mind. 3¼ Std. Einweich- und Backzeit

MOUSSE

- 50 g Cashewkerne
- 200 g gegarte Maroni
- 2 EL Feinkristallzucker
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 90 g Sojaghurt
- 100 ml Mandeldrink
- 2 EL Orangensaft
- 1 EL Kokosöl

BROWNIES

- 200 g Dinkelmehl
- 50 g Vollkorndinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz
- 70 g Kakaopulver
- ½ TL Speisestärke
- 1 TL gemahlener Zimt
- 3 EL Apfelmus
- 240 ml neutrales Öl
- 50 g Walnusskerne

Zubereitung

1. Für die Mousse die Cashewkerne in einer Schüssel mit Wasser bedecken und mind. 4 Stunden einweichen.
2. Währenddessen für die Brownies das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Un-

terhitze) vorheizen. Eine Backform (ca. 20 x 25 cm) mit Backpapier auslegen. Beide Mehle mit dem Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Rohrohrzucker, Salz, Kakaopulver, Stärke und Zimt untermischen. Apfelmus mit 240 ml Wasser verrühren und mit dem Öl zur Mehlmischung geben. Zu einem homogenen Teig verquirlen. Walnüsse grob hacken und die Hälfte davon unter den Teig mischen. Teig in der Form verteilen, restliche Walnüsse daraufstreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Mousse die Cashewkerne abseihen und abtropfen lassen. Maroni grob hacken und beides mit den restlichen Zutaten im Standmixer zu einer cremigen Mousse verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Wasser dazugeben.

4. Die Hälfte des Brownie-Kuchens grob zerbröseln und auf 8 Dessertgläser (ca. 250 ml) verteilen. Maronimousse daraufgeben. Restlichen Brownie-Kuchen in 8 Stücke schneiden und auf die Mousse setzen.



MACHEN KOCHEN ZUM VERGNÜGEN

Zitruspressen

Für fruchtige Säure in Speisen und Getränken braucht es zweierlei: saftig-aromatische Zitrusfrüchte und eine praktische Zitruspresse.

Hebel- und Elektro-
pressen sind kraft-
sparend und eignen
sich für größere
Saftmengen.



Handzangen und
-pressen sind ideal
für kleinere Früchte,
schnell zur Hand,
leicht gereinigt
und verstaut.

Um Getränke, Dressings und Desserts mit etwas Zitrussaft zu verfeinern,

genügt meist eine manuelle Zitruspresse aus einem Presskegel mit einem Sieb und Auffangbehälter. Das Sieb sollte so gestaltet sein, dass der Saft gut abläuft, Fruchtfleisch und Kerne aber hängenbleiben. Für das Pressen größerer Saftmengen empfiehlt sich eine kraftsparende Hebelpresse oder elektrische Zitruspresse. Mit Handzangen lassen sich Zitronen und Limetten spritzarm direkt ins Glas oder in den Topf pressen, einige Modelle scheitern aber an größeren Zitrusfrüchten. Gusseiserne Hebelpressen und elektrische Rotationspressen mit austauschbaren Kegeln in verschiedenen Größen sind teuer in der Anschaffung und benötigen mehr Platz, dafür holen sie auch aus großen Orangen und Grapefruits das Maximum an Saft heraus. Besonders effizient arbeiten Geräte mit Wechselrotation-Funktion. Dabei dreht sich der Presskegel erst in die eine, dann in die andere Richtung, um das Fruchtfleisch bestmöglich auszuquetschen. Bei manchen Modellen lässt sich auch der Fruchtfleischanteil im Saft individuell bestimmen.

Darauf kommt's an

› Kraft vs. Platz: Hebel- und Elektropressen benötigen deutlich weniger Kraft als manuelle Presskegel und Zangen, die beiden Letzteren wiederum weniger Platz.

› Fruchtgröße und Saftausbeute: Für kleine Zitrusfrüchte sind Handzangen und -pressen ideal, lange Hebel und verstellbare Kegel sorgen auch bei großen Früchten für eine effiziente Saftgewinnung.

› Reinigung: Glatte Siebe und wenige abnehmbare, spülmaschinenfeste Teile erleichtern den Abwasch.



Zitronenschnitten

Pro Portion: 342 kcal | 6 g EW | 41 g KH | 16 g Fett | 3,4 BE



9

Portionen



25 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 90 Min. exkl. mind. 3 Std. Kühlzeit

mehrmals einstechen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten hell backen.

- 190 g glattes Weizenmehl
- 230 g Feinkristallzucker
- 1 Prise Salz
- 125 g kalte Butter + Butter für die Form
- 4–5 Bio-Zitronen
- 4 Eier (Größe M)

Zubereitung

1. 150 g Mehl, 30 g Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stücken dazugeben und rasch zu einem Teig verkneten. In einer Frischhaltedose ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Backrohr auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine quadratische Backform (ca. 22 x 22 cm) mit Butter einfetten. Teig am Boden der Form verteilen, gleichmäßig flachdrücken und mit einer Gabel

3. Währenddessen 1 EL Zitronenschale fein abreiben und 175 ml Zitronensaft auspressen. Eier in einer Schüssel verquirlen. Zitronensaft durch ein Sieb zu den Eiern gießen, Zitronenabrieb hinzufügen. 200 g Zucker und 40 g Mehl in einer weiteren Schüssel klumpenfrei vermengen. Zur Eiemischung geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

4. Zitronencreme auf dem vorgebackenen Boden verteilen und auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen, bis die Creme stockt. In der Form auskühlen lassen und mind. 3 Stunden kalt stellen.

5. Kuchen mit einem großen Messer in Quadrate schneiden, dabei die Klinge vor jedem Schnitt unter heißes Wasser halten und abtrocknen.

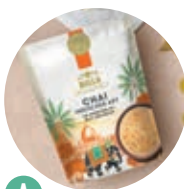
Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen Sie! Wir verlosen Gutscheine von BILLA!

vorderasiat. antikes Volk	ein Gebiet	nicht jene	Taufzeuge	Arbeitsgemeinschaft für Sport	chem.Z.f. Tantal	auffälliger Vorhang	Scherz- und ugs. Abk.: weit ablegen	engl.: Schlager, Lied
A		B			10	Wortteil: Salz Bügel-falte (Dialekt)	best. Artikel, 4. Fall franz. Schauspielers	
Manege				junges Rind		3		
Königreich in Südafrika	7		15		Vorn. des Beethoven			12
Nordeuropäer				Lobrede			würdigen, auszeichnen	2
Farblernsystem								Geldbezug im Alter
		Musik: gebunden	<p>WIR VERLOSEN 10 BILLA GUTSCHEINE IM WERT VON JE € 20,-</p> <p>So sind Sie dabei: Senden Sie uns das Lösungswort per E-Mail oder Postkarte mit dem Betreff „Kreuzworträtsel“.</p> <p>Einsendeschluss: 16. 11. 2025. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 174!</p> <p>Das Rätsel finden Sie auch im Internet auf: billa.at/kreuzwortraetsel</p>			inhaltslos		
Wahrsager	Abk.: Handelsakademie	verhältnismäßig				nicht mit		
							8	Behälter für Obst
						Abk.: Anrainer	franz.: Osten Vorn. des Canetti	
Krankenhäuser	weißer Verputzstoff			Rinder	11	dritter Sohn Adams	D	13
Präriehund Nordamerikas	Salztrament Vorn. der et. Modeschöpferin Sander					kolloide Lösung		
						Init. des US-Lyrikers Poe		
				TV-Zuschauercomputer			Storchenvogel	
				Vorsilbe			Abk.: Zwischenlandung	1
		Pferdefleischhauer (Dialekt)				Türeinfassung		
röm. 151	4							
C				Biersorte				14

So funktioniert's:

Tragen Sie die Namen der Genusswelt-Produkte im Rätselraster ein. Die Buchstaben bei den Zahlen 1 bis 15 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	12	13	14	15
---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

Eine (genuss-)volle Tasche

Wir verlosen eine prall gefüllte BILLA Einkaufstasche im Wert von rund 54 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: 16.11.2025

Gewinnwert: € 54,35*

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 174!

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

Produktionsleitung

Manfred Wagner

Bildbearbeitung

Andreas Graf, Bettina Köck,
Susanne Sellinger

Fotos

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

Foodstyling

Valentino Brienza,
Alexander Höss-Knakal, Kevin Ilse,
Franz Karner, Bernadette Wörndl

Setstyling

Karin Boba, Florentine Knotzer,
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: 16.11.2025.

Die Gewinner:innen werden verständigt. Der Gewinn kann bis 16.2.2026 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

- 27** **Avocado-Brokkoli-Salat** mit Karreestreifen
- 63** **Erdäpfelpüree** mit gebratener Entenbrust
- 85** **Gefüllte Ente** mit Stöckelkraut und Kürbis
- 45** **Gefüllte Putenbrust** auf Orangensauce mit Linsenreis
- 135** **Glasiertes Gansl** mit lauwar-
mem Orangen-Rotkrautsalat
und Trüffelknödeln
- 58** **Hendschnitzel-Burger** mit
Coleslaw
- 50** **Kerala Fried Chicken** (online)
- 70** **Klassische Tacos** mit Faschier-
tem
- 162** **Maronicremesuppe** mit
Prosciutto-Käse-Stangerln
- 47** **Peruanisches Brathendl** mit
Kräuter-Feta-Salsa
- 51** **Puten-Cordon-bleu** in Kräuter-
panier mit süßsauren Erdäpfeln
- 139** **Roastbeef** in Tomatensauce mit
Kapern und Trüffeltagliatelle
- 165** **Selchfleisch-Gemüse-Eintopf**
mit karamellisierten Maroni
- 65** **Shepherd's Pie**
- 59** **Speckknödel** mit Specklinen
und Krautsalat
- 19** **Tagliatelle al ragù**

FLEISCH & FISCH

- 49** **Hendl-Pho**

FISCH / MEERESFRÜCHTE

- 156** **Butterbrot** mit Sardellen und
Zitrone
- 29** **Forellennockerl im Chipsman-
tel** mit grünem Salat
- 133** **Getrüffelte Erdäpfelsuppe** mit
Räucherforelle und Kaviar-Blinis
- 26** **Ofenlachs** mit Hasselback-
potatoes und Joghurt-Brokkoli
- 137** **Papaya-Tomaten-Salat** mit
Gelbflossenthunfisch

- 66** **Roggentarte** mit Erdäpfelfülle,
Lauch und Lachs
- 89** **Romanesco** mit Walnüssen und
Ofenerdäpfelstampf
- 157** **Sizilianische Pasta** mit Bröseln
und Sardellen

FLEISCHLOS *

- 64** **Erdäpfel-Käse-Muffins** mit
Paprika (glutenfrei)
- 158** **Maronirisotto** mit Weißwein-
birnen und Rotkraut (online)

VEGETARISCH

- 25** **Currytomaten** mit Kichererbsen
und Knoblauch-Zitronen-Joghurt
- 21** **Geister- und Spinnen-
Minipizzen**
- 61** **Herbstlicher Flammkuchen** mit
Arla Buko® Typ India
- 147** **Kürbis-Tarte** mit Blauschimmel-
käse
- 151** **Miso-Kohlsprossen** mit Oran-
gen-Glaze
- 149** **Ofen-Eiersalat** mit Feta
- 23** **Pilzkebab** mit Paprikagemüse,
Linsenpüree und Joghurtdip
- 83** **Selbst gemachte Krautfleckerl**
- 153** **Tortellini in Nussbutter** mit ge-
rösteten Kürbiskernen & Hartkäse
- 69** **Vegetarische Tacos** mit Wal-
nüssen und Feta

PFLANZLICH

- 87** **Erdäpfel-Lauch-Suppe** mit
Kürbiskernmiso
- 87** **Gebratene Karotten und Chi-
corée** mit Fetaalternative (online)
- 59** **Herbstsalat** mit pflanzlichem
Schinken
- 99** **iglo Mini-Rösti-Türmchen** mit
Rote-Rüben-Hummus
- 161** **Maronibrot**
- 53** **Vegan Rogan Josh**

PFLANZLICH & SÜSS

- 169** **Maronimousse** mit Walnuss-
brownies
- 127** **Seidentofu-Schokocreme** mit
Mango

SÜSSES

- 141** **Burrata** mit Marillenröster und
Pandoro-Crackern
- 134** **Erdbeer-Zitrusfrüchte-Salat** mit
Pistazientiramisu (online)
- 90** **Erdäpfeltorte** mit Ribiselmarme-
lade und Schokoglasur
- 105** **Ischler Törtchen**
- 108** **Kokosbusserl**
- 113** **Linzer Augen**
- 166** **Maroni-Apfel-Smoothie-Bowl**
- 55** **Milka Lotus Biscoff Trüffel-
kugeln**
- 108** **Rumkugeln**
- 105** **Schokohusaren** mit Pistazien
- 113** **Vanillekipferl**
- 109** **Zimtsterne** (online)
- 24** **Zitronen-Joghurt-Kuchen** mit
Obstsalat
- 171** **Zitronenschnitten**
- 58** **Zwetschkenknödel** mit Schoko-
sauce

billa.at/rezepte

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



Entspannter Rutsch

Silvester mit lieben Menschen und einem guten Essen – wir zeigen, wie das ganz ohne Stress klappt.

VORSCHAU

FRISCH GEKOCHT BILLA

Die neue Ausgabe erhalten Sie ab 20. November bei BILLA und BILLA PLUS!

Weihnachten in Schweden

Voller Weihnachtsstimmung sind die Rezepte aus dem neuen Kochbuch von Elisabeth Grindmayer.



PLUS

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

Einfach vom Feinsten

Ein Festessen zaubern klappt herrlich einfach mit dem erlesenen BILLA Genusswelt Sortiment.



Festliche Fleischküche

Sonn- und Feiertage sind ein guter Anlass für saftige Braten – von Putenrollbraten bis Roastbeef.

Schokoträume

Unsere traumhaften Kuchen und Torten mit jeder Menge Schokolade sind perfekt für die Weihnachtszeit.





NR. 1* FÜR
DEIN
IMMUNSYSTEM**



**EXTRA REICH AN
VITAMIN D + B6**

**EINZIGARTIGE L.CASEI
JOGHURTKULTUREN**

*Marktführer Milchmodiggetränke Joghurtbasis, Umsatz, Österreich, MAT 32/2025 (© 2025, NielsenIQ)

**Vitamin D und B6 tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.

nachhaltig #jungbleiben





VÖSLAUER

DER BLICKFANG AUF DEINEM TISCH.

*Unsere leichte 1 Liter
Glas-Mehrwegflasche,
auch in der Splitkiste.*



A family is shown in a kitchen setting. In the foreground, a large brown paper shopping bag is filled with fresh produce, including green leafy vegetables, yellow and red bell peppers, and bananas. The bag has a small purple logo that says 'BILLA ONLINE SHOP' with a mouse cursor icon. In the background, a woman is seen from the back, a young girl is holding a metal pot over her head, and a young boy is looking towards the camera. A man is partially visible on the right side of the frame. The kitchen has wooden shelves with various items on them.

BILLA
ONLINE
SHOP

**GRATIS
LIEFERUNG
BIS 30.11.***

DAS LEBEN KANN SO EINFACHER SEIN

LEBENSMITTEL ONLINE BESTELLEN UND ZEIT SPAREN

Manchmal sind es die kleinen Dinge, die den Alltag leichter machen – wie ein Einkauf im BILLA Online Shop. Ganz egal, ob von zu Hause aus oder unterwegs: Mit wenigen Klicks ist der Einkauf erledigt und wird im gewünschten Lieferzeitfenster direkt bis vor die Haustür geliefert. So bleibt Ihnen mehr Zeit für die schönen Seiten des Lebens.

*Die Aktion »Gratis Lieferung« ist im BILLA Online Shop vom 6.10.2025 bis 30.11.2025 gültig. Mindestbestellwert 39 €. Keine Barablöse möglich. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Es gelten die AGB der BILLA AG, abrufbar unter www.billa.at.

BILLA.AT/SHOP

MIT EINEM KLICK VOLLER LEBEN.



Willkommen, liebe Leser:innen!

ZEIT FÜR WOHLFÜHLKÜCHE

DAS
KOCHTE ICH
NACH



Getrübte Erdäpfelsuppe mit Räucherforelle von S. 133

So edel geht Erdäpfelsuppe!
Und das ganz einfach und schnell.



Gefüllte Ente mit Stöckelkraut und Kürbis von S. 85

Ente mit Wintergemüse – genau so
stelle ich mir Wohlfühlküche vor.



Maronimousse mit Walnuss- Brownies von S. 169

Dieses Herbstdessert ist rein pflanz-
lich und schaut traumhaft aus.

*Nicht nur die Uhren laufen wieder auf Winterzeit, auch in Sachen Kulinarik stehen alle Zeichen auf Comfortfood für kühle Tage. Wir stellen Ihnen zwei Menüs für festliche Anlässe mit der BILLA Genusswelt vor und zeigen Ihnen, wie köstlich sich Wintergemüse zubereiten lässt. Sie haben Appetit auf Wohlfühlkost wie von Oma, aber wenig Zeit? Die Fertiggerichte der neuen Marke **Omis Schmankerl von BILLA** stehen im Nu am Tisch. Freuen Sie sich auf Herzhaftes und Süßes mit Maroni und backen Sie sich durch die beliebtesten Keksklassiker von Vanillekipferln bis Zimtsterne!*

Ich wünsche eine gemütliche Einstimmung auf die kalte Jahreszeit!

Daniela Schwarz-Knehtl

Daniela Schwarz-Knehtl, Leitung Marketing

100% Genuss aus Österreich



— FELIX MAYO —

- in den Sorten klassisch, leicht oder vegan
- wertvolles Rapsöl & Freilandeier aus Österreich
- Tube aus 100% recyceltem Aluminium



Du musst nicht Felix heißen,
um FELIX zu lieben.

