

DELI STORIES

1. MINDFUL EATING & DRINKING

Richtig gut essen mit allen Sinnen. Anleitung für bewussten Genuss.

2. SENF VOM STERNEKUCH

Harald Rüssel kreiert 3 neue Senf Sorten. Mit Exklusiv-Interview.

3. PARTY-SNACKS

Ob Geburtstag, Karneval oder das Leben: Wir feiern mit den passenden Snacks.





LAUX GmbH
Europa-Allee 29 · 54343 Föhren
www.laux-deli.de



ESSIG & ÖL
GESCHENKSET
#11510

LIEBE FOODIES,

wenn draußen die ersten Knospen sprießen und frisches Grün die Natur bestimmt, dann packen auch wir den Frische-Kick hochwertiger Lebensmittel auf unsere Teller. Dabei stehen nicht (nur) die Versorgung mit Nährstoffen und das Sattwerden im Mittelpunkt. Wir setzen auf "Mindful Eating", das genussvolle, achtsame Essen, bei dem alle Sinne gefragt sind, vom bewussten Sehen und Riechen bis zum Kauen und Schmecken. Wir haben die besten Zutaten und Rezepte dafür.

Senf ist mehr als der Klecks auf den Würstchen, ...

... denn er gehört zu den ältesten Würzmitteln der Welt und hat sich mittlerweile einen Platz in der Sternküche erobert. Wir wissen mehr über richtig guten Senf und befragen Sternekoch Harald Rüssel zu seinen neuesten Kreationen. Und wir verlosen diese samt seinem neuesten Kochbuch.

Was fehlt? Feierlaune! Die findet sich bestimmt mit passenden Snacks sowie fix & fertig gemixten Cocktail-Klassikern von Gin Martini bis Negroni. Cheers!

Wir wünschen genussreiche Wochen und viel Inspiration für Feinkost und feine Getränke,



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

INHALT

- 04-11** Mindful Eating & Drinking
- 12-15** Leckerer Sonntagsfrühstück
- 16-19** LAUX Senfmühle
- 20-25** Exklusiv-Interview mit Sternekoch Harald Rüssel
- 26-33** Party-Snacks
- 34-45** Bottled Cocktails
- 46** Gewinnspiel



MINDFUL EATING & DRINKING



MINDFUL EATING: RICHTIG. GUT. ESSEN.

Beim Essen geht es nicht nur darum, satt zu werden. Das Sehen, Riechen, Kauen und Schmecken sind genauso wichtig. Wer achtsam isst, genießt beste Lebensmittel mit allen Sinnen – ohne Termindruck und Ablenkung durch Smartphone & Co. Doch wie gelingt dieses „Mindful Eating“ im Alltag? Wir haben die passenden Zutaten und Rezepte.

Was soll auf den Teller?

Gutes Essen ist alles – nur nicht 0 8 15. Wir setzen auf den bewussten Genuss, hochwertige Lebensmittel und eine schonende Verarbeitung, um sowohl die Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe als auch den Geschmack zu erhalten. Denn die enthaltenen natürlichen Aromen sind bereits pur eine echte Offenbarung und entladen sich – bei oft simpler Kombination – in einem wahren Geschmacksfeuerwerk. Die Basis für eine ausgewogene, nährstoffreiche Ernährung ist (Überraschung!) ein bunter Mix aus guten, proteinhaltigen Grundnahrungsmitteln, wie Getreide und Hülsenfrüchte sowie gesunde Energie aus pflanzlichen Fetten, wie dem LAUX Bio

Olivenöl nativ extra und aus Samen oder Kernen. Darüber hinaus landen auf dem Teller idealerweise jede Menge ballaststoffreiche Kohlenhydrate durch saisonales Gemüse und Früchte aus der Region, dazu Kartoffeln, Nüsse, Keimlinge, Trockenfrüchte und Kräutertees.

MINDFUL DRINKING: ZUM WOHL!

Also, Abwarten und Tee trinken? Warum nicht?! Denn immerhin verbinden wir den Genuss eines Tees meist ganz automatisch mit Entspannung und einem wohligen Gefühl. Diese Wirkung unterstreichen im Übrigen Tees, wie der *delica Anti Stress Tee* oder der *delica Entspannungstee* (siehe auch S. 10) aus handverlesenen Kräutern und getrockneten Früchten.

Eine wohltuende, spritzige Alternative zu Alkohol und süßen Softgetränken ist ein Tafel- oder Mineralwasser mit einem Schuss LAUX Erdbeer Frucht Balsam, LAUX Apfel Balsamico oder dem würzig-frischen Ingwer-Zitronen-Sirup vom



**BIO OLIVENÖL
NATIV EXTRA**

250 ml | 2515483



**ERDBEER
FRUCHTBALSAM**

250 ml | 2515434



**APFEL
BALSAMICO**

250 ml | 2515481



RITTERGUT VALENBROOK (siehe auch S. 10). Als Kaffee-Alternative taugt ein anregend wirkender Grüner Tee – mit dem Geschmack nach Vanille, Pfirsich und Zitrone – wie der *delica Gute Laune Tee*.

Bewusster Genuss, stressfrei und entspannt

Beim achtsamen Essen geht es definitiv nicht um Verzicht. Wichtiger ist, endlich wieder Spaß am genussvollen Essen zu haben. Das gelingt, wenn uns wirklich schmeckt, was auf den Tisch kommt. Und (!) wenn die Zubereitung im Handumdrehen gelingt – stressfrei, schnell und einfach.

VEGANE BOWLS: KUNTERBUNT & GESUND

Als besonders leicht und lecker punkten Rezepte für bunte Bowls, die sich zudem ganz wunderbar vorbereiten und mitnehmen lassen. Zu den Zutaten gehören neben frischem Gemüse und Salat auch Kohlenhydrate wie Couscous, Quinoa, Hirse, Bulgur, Wildreis, Nudeln oder gekochte Kartoffeln beziehungsweise Süßkartoffeln. Kerne und Saaten verleihen den Bowls den gewissen Extra-Kick. Das verbindende Element des bunten Allerleis sind verschiedene (vegane) Dressings, Dips & Chutneys.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Sanddorn-Senf-Dressing aus je zwei Teilen Olivenöl und *delica Sanddorn Frucht-aufstrich* (siehe auch S. 10) sowie einem Teil *LAUX Ur Senf* (siehe auch S. 10). Fix und fertig zum direkten Verzehr ist das vegane *Saucenfritz Caesars Dressing* in Bio-Qualität. Mit seinen gerade mal 145 ml Inhalt eignet sich das kleine

Fläschchen (auch) supergut zum Mitnehmen. Darf es ein bisschen mehr sein, punktet die *Ananas-Jalapeno Sauce* von KÜCHENBUDDY mit süß-saurer Schärfe. Toll auch für Wokgerichte!

Tipp:

Ob in Salaten oder Bowls – saisonales Gemüse lässt sich übers ganze Jahr mit getrockneten Tomaten aufpeppen. Denn die schmecken nicht nur lecker, sondern enthalten zudem das Antioxidans „Lycopin“, das die Zellen vor der Schädigung durch freie Radikale schützt.

Kann ich bewusst leben und genießen zugleich?

Unser Fazit lautet ganz klar: Ja! Denn richtig gutes Essen duldet keinen Kompromiss. Entscheiden wir ganz bewusst, wonach uns der Sinn steht, fällt unsere Wahl meist automatisch auf natürliche, schonend verarbeitete Lebensmittel mit viel Geschmack. Und – nehmen wir uns für das eigentliche Essen endlich wieder richtig Zeit und gönnen uns eine entspannte Atmosphäre, bekommt uns das gleich noch mal so gut. Kurzum: Wir lassen es uns richtig schmecken!



**GUTE LAUNE
GRÜNER TEE**
80 g | 771073



**CAESARS
DRESSING**
145 ml | 0217



**ANANAS-JALAPENO
SAUCE**
230 ml | 7900205



QUINOA BOWL MIT GEMÜSE

mit Knoblauch Sauce

🕒 40 min

🍴 4

◆◆◆ Einfach

Schritt 1: Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Quinoa in ein Sieb geben, waschen und abtropfen lassen. Nach Packungsanweisung kochen. Währenddessen Kichererbsen abgießen, kurz abrausen und gut abtropfen lassen. Süßkartoffel schälen und längs halbieren. In zentimeterbreite Scheiben schneiden. Blumenkohl waschen und in Röschen zerteilen.

Schritt 2: In einer großen Schüssel 2 EL Olivenöl und die Gewürze vermischen. Vorbereitete Zutaten dazugeben, vorsichtig vermengen und im Backofen etwa 30 Minuten rösten.

Schritt 3: Rauke und Radieschen putzen und waschen. Radieschen in Scheiben schneiden. Avocado vorsichtig halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben. Die Hälften der Länge nach in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt 4: Salat, Radieschen, Quinoa und die gerösteten Zutaten auf vier Schüsseln verteilen, mit Avocado-Spalten garnieren und mit Knoblauch Sauce servieren.

Zutaten:

200 g bunter Quinoa

1 Glas vorgegarte Kichererbsen (Abtropfgewicht: 350 g)

1 große Süßkartoffel

½ Blumenkohl

2 EL LAUX Olivenöl

Je 1 EL LAUX Harissa Gewürz und LAUX Kräuter Knoblauch Dip

1 Bund Rauke

1 Bund Radieschen

1 Avocado

1 Bio-Zitrone

1 Flasche KÜCHENBUDDY Knoblauch Sauce

Meersalz, Pfeffer

Intensiver Knoblauchgeschmack mit einem Hauch Senf & leichter Zitrusnote.

Schnell & einfach: als Topping, zum Einrühren oder klassisch zum Dippen.



KNOBLAUCH SAUCE

Die gewisse Etwas Sauce mit Knoblauch

230 ml | 7900200



INGWER-ZITRONEN SIRUP

Würzig-frischer Sirup mit
Ingwer und Zitrone
200 ml | 3310045



SANDDORN FRUCHTAUFSTRICH

„Küstengold“ die
köstliche Vitaminbombe!
215 g | 660902



UR SENF

Mittelscharf |
Authentisch | Fein
130 ml | 1610021



ENTSPANNUNGSTEE

Feinmündende
Kräuter!
60 g | 770230

Unsere Lieblingsprodukte ...



MINDFUL EATING & DRINKING: MIT ALLEN SINNEN ESSEN

Beim bewussten, achtsamen Essen gilt es, der Wirkung der Speisen auf den eigenen Körper nachzuspüren. Schmeckt mir, was ich gerade esse? Und – welche Lebensmittel machen mich angenehm satt, geben mir Energie, erhalten mir dabei aber ein Gefühl von Leichtigkeit? Als spannender Kitzel für die Geschmacksknospen entpuppt sich beispielsweise das *Bellezini Pesto al Limone* mit dem Geschmack Italiens. Gleiches gilt für hauchdünn geschnittene Tomaten, Büffelmozzarella und das Verfeinern mit einem Rundum-Sorglos-Mix wie dem *LAUX Tomate-Mozzarella Gewürzsalz* aus naturreinem Meerspeisesalz und schonend verarbeiteten Kräutern und Gewürzen.



Mehr Tipps zu Mindful
Eating & Drinking



SONNTAGS- FRÜHSTÜCK

Guten Morgen!

Was gibt es Schöneres als ein gemütliches Sonntagsfrühstück im Bett? Mit den neuen LAUX Gewürzen gelingen Rührei, Stulle & Curry-Dip einfach und so lecker.





STULLEN GEWÜRZ

Würziger Kick für Stulle,
Sandwich & Toast.
Fein abgeschmeckt mit
Paprika, Salz & Pfeffer
55 g | 161508 Glas
14 g | 16508 Röhrchen



RÜHREI GEWÜRZ

Gartenkräuter-Tomaten-
Gewürz-Mix mit Meersalz.
Leicht pfeffrig & mit
einer Prise Muskat
abgeschmeckt
35 g | 161506 Glas



CURRY DIP & GEWÜRZ

Mit gerösteten
Gewürzen, Kurkuma,
Chili & Petersilie
79 g | 161507 Glas
17 g | 16507 Röhrchen



Mehr Tipps zu
unseren Neuheiten

**A BANANA IS
105 CALORIES.**

**A GLASS OF
PROSECCO IS 80.**

CHOOSE WISELY.

Cheers!



**SPÄTBURGUNDER
SECCO ROSÉ**

200 ml | 14603

DIE LAUX SENFMÜHLE

In Föhren an der Mosel steht seit über 30 Jahren die LAUX Senfmühle. Hier entstehen in der Tradition des uralten Handwerks fantastische Senfsorten, die mehr sind als ein gelber Klecks zum Würstchen. Wir durften einen Blick hinter die Kulissen werfen.



SENF: VIEL MEHR ALS EIN GELBER KLECKS ZUM WÜRSTCHEN

Ob zur Wurst oder für traditionelle Eier in Senfsauce – die gelbe mehr oder weniger scharfe Paste gehört zu den Würzklassikern in der Alltagsküche. Doch mittlerweile hat sich Senf auch in der kreativen Küche seinen Platz erobert – mit hochwertigen, handgefertigten Senfspezialitäten in vielen aromatischen Sorten. Senf aus der LAUX Senfmühle (Foto unten) begeistert mit eigens entwickelten Rezepturen, in denen Früchte und Beeren, Bier, Riesling oder Kräuter und Gewürze eine Hauptrolle spielen, mal fruchtig-süß, mal chili-scharf. Ein Klecks davon verfeinert Salatdressing und Marinade, peppt Käseplatte und Dips auf oder verleiht deftigen und feinen Speisen das gewisse Etwas. Warum das so ist? Die besonders sorgfältige und schonende handwerkliche Verarbeitung aus meist regionalen Zutaten und mehr als 30 Jahren Erfahrung sorgen für besten

Geschmack und höchste Qualität. Ganz ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe!

Senf: Scharfmacher und altes Heilmittel

Die scharfe Paste aus den Samen der Senfpflanze kennen die Menschen in der ganzen Welt schon seit Jahrtausenden. Und zwar als Gewürz und Bestandteil einer guten Ernährung sowie als natürliche Heilpflanze in der Hausapotheke (wir sagen nur: Senfwickel). Denn die Saatkörner der unscheinbaren Wildpflanze aus der Gruppe der Kreuzblütler haben es in sich. Jedes einzelne Senfkorn steckt voller Eiweiß, Bitter- und Mineralstoffe, Traubenzucker, Vitamin C und ätherischen Ölen. Das versorgt den Körper mit wichtigen Nährstoffen. Und mit den Senfölen gelangt auch die typische Schärfe in den Senf.





HANDWERKLICHE ZUBEREITUNG IN DER SENFMÜHLE

Für Senf aus der LAUX Senfmühle wird nur ausgesuchte Senfsaat verarbeitet, die überwiegend aus der Region kommt. Das entspricht dem hohen Qualitätsanspruch der Senf-Manufaktur und spiegelt die Traditionen dieses uralten Handwerks wider. Die gelben und braunen Senfkörner werden gereinigt, geschrotet – jedoch nicht entölt! –, in Wasser geweicht und mit Essig, Salz sowie Gewürzen vermischt. Danach reift dieser Rohsenf bis die Aromen sich optimal gebildet und vereint haben. Anschließend wird die Maische bei höchstens 40 °C vermahlen. Unter Luftabschluss ruht der Senf in der Kühlkammer, sodass sich die Schärfe der Senföle abbauen kann und die Aromen dennoch erhalten bleiben. Erst danach kommen weitere Zutaten nach eigener Rezeptur ins Spiel. Mittlerweile gibt es mehr als 40 fantastische Senfspezialitäten von LAUX, auch exklusive Produkte sind darunter: wie die 3 Senfsorten von Sternekokch Harald Rüssel (s. Interview auf Seite 21). Und ob mild-fruchtig, süß, extra scharf oder mit anderen großartigen

Aromen-Variationen – LAUX Senfkreationen treffen garantiert jeden Geschmacksnerv auf eine besonders köstliche Art und Weise.

WOZU PASST SCHARFER SENF, WOZU SÜSSER SENF?

Mittelscharfer Senf:

Der Allrounder unter den Senfen passt zu Frankfurter Würstchen, Fleisch, Käse, in Saucen, zur deftigen Brotzeit und ist Basis für selbst gemachte Mayonnaise. Idealer LAUX Partner: *Ur-Senf* oder *Bruschetta Senf*.

Scharfer Senf:

Für viele heißt es: Je schärfer der Senf, desto besser! Den größten Schärfekick für Gegrilltes und scharf Angebratenes bringen *RITTERGUT VALENBROOK* Senf mit *Rote Bete & Meerrettich* oder *LAUX Grüner Pfeffer Senf* mit rauchigen Noten.



BRUSCHETTA SENF

Mediterran | Mittel-scharf | Würzig
130 ml | 1610181



ROTE BETE SENF

Pikant | Grobkörnig
220 ml | 3310041



GRÜNER PFEFFER SENF

Kräftig | Rauchig |
Prägnant
130 ml | 1610371

Milder Senf:

Auch milder Senf hat seine Vorzüge, wenn die Aromen der anderen Zutaten zur Geltung kommen sollen oder eine feine Unterstützung brauchen. Hier kommt der *LAUX Balsamico Honig Senf* am besten zur Geltung. Zum Beispiel zu Schinken, Käse, auf Toast oder in feinen Saucen und Dips.

Fruchtiger Senf:

Mit Hilfe sonnengereifter Früchte oder Beeren kommt ein spannendes Aromenspiel auf den Teller, mal mild wie im *LAUX Erdbeer Senf* oder scharf mit dem *LAUX Mango-Chili Senf*. Sehr fein zu Desserts, Käse und im Salatdressing.

Süßer Senf:

Der Klassiker für Weißwurst und Leberkäse, aber auch wichtige Geschmackskomponente im *RITTERGUT VALENBROOK Bratwurstsenf* – schmeckt so gut nicht nur zu Bratwürsten und Gegrilltem, sondern auch zum Burger oder Sandwich.

Bier- oder Riesling-Senf:

Besonders feine Aromen entfalten gehaltvolle Zutaten im milden oder deftigen Basisenf. Wie der neue *LAUX Riesling Senf* by *Harald Rüssel*, der in Zusammenarbeit mit dem Sternekoch entstand. Mehr dazu im Interview auf Seite 21. Passt wie auch der kräftigere *LAUX Landbier Senf* zur Käseplatte, in Saucen und zu besonderen Dressings. Enthält Alkohol!

Entdecke weitere Laux Senf-Kreationen



BALSAMICO HONIG SENF

Würzig | Lieblich | Mild
130 ml | 1610151



ERDBEER SENF

Aromatisch | Fruchtig | Süß
130 ml | 1610040



BRATWURST SENF

Milde Schärfe | Feine Kräuternote
210 ml | 3310025

**STERNEKOCHE,
TV-KOCHE
& BUCHAUTOR**

SENF-KREATIONEN
— by —
HARALD RÜSSEL



Exklusives
Interview

KOOPERATION LAUX BY HARALD RÜSSEL

Sterne Koch, TV-Koch, Buchautor und jetzt auch Senf-Kreativeur – Harald Rüssel bietet in Rüssels Landhaus in der Nähe von Trier kreative Küche auf höchstem Niveau mit unverwechselbar regionaler Note. Jetzt gibt er sogar seinen eigenen Senf zu bestimmten Speisen: Drei besonders aromatische Senfsorten by Harald Rüssel wurden in der LAUX Senfmühle mit ausgesuchten Zutaten kreiert. Wir haben den Gourmetkoch gefragt, was es damit auf sich hat:

Waldsenf, Preiselbeersenf und Riesling-senf – diese drei Senfsorten unter dem Namen Harald Rüssel gibt es ganz neu im LAUX Universum. Was macht sie so besonders?

Alles was ich mache, hat eine Geschichte. Die drei Harald Rüssel-Senfe spiegeln meine Leidenschaft für den Wald und die Jagd, für hervorragenden Wein und natürlich die moderne Landhausküche wider. So habe ich den Wald Senf mit meinem Harry's Waldgin abgeschmeckt. Jetzt bringt der Senf die besonderen Aromen heimischer Kräuter aus dem Naurath Wald und von Steinpilz an Wildschinken oder zur kräftigen Vesper. Der Riesling Senf wird mit Wein aus dem Gut der Familie meiner Frau verfeinert und passt perfekt zu Weißweinsauce oder Fisch. Den Preiselbeersenf widme ich als passionierter Jäger allen Wildgerichten, er passt aber auch statt Chutney zur Käseplatte und verfeinert klassische Beurre blanc-Buttersauce.

Als Sternekoch im ländlichen Hunsrück zu bestehen ist bestimmt eine Herausforderung. Mit welcher Philosophie konnte das für Rüssels Landhaus aufgehen?

Hier in den Seitentälern der Mosel gibt es hervorragende regionale Lebensmittel von höchster Qualität. Schon seit Anfang an ver-

arbeiten wir in unseren Restaurants außerdem frisches Wild aus eigener Jagd und bieten Wein von den besten Lagen im Gebiet Mosel-Saar-Ruwer. Mit diesem Konzept der modernen Landhausküche mit deutlich regionalem Schwerpunkt und meinem engagierten Team an der Seite, wurden wir bereits im Gründungsjahr 1994 mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet, den wir seitdem ohne Unterbrechung halten.

Regionalität ist sicherlich auch ein Grund dafür, dass der Rüssel-Senf von der LAUX Manufaktur kommt, die nur 20 Kilometer vom Restaurant entfernt ist. Was war darüber hinaus wichtig für die Zusammenarbeit?

Fähige Köche und die traditionelle, handwerkliche Produktion in der LAUX Manufaktur haben mich überzeugt. Auch dass LAUX als Familienunternehmen in der Region herausragende Feinkost sowie feine Essig- und Öl-Spezialitäten produziert, begeistert mich. Wir haben schon damit begonnen, die nächsten Produkte by Harald Rüssel zu planen. Zum Beispiel neue Essigkreationen, dafür lagert bereits Riesling in Fässern der Familien-Weingüter. Das ist die nächste Geschichte, die wir erzählen wollen.





Jetzt ganz neu: Sternekoch Harald Rüssel hat in drei neuen Senfsorten Duft und Geschmack seiner Heimat im Hunsrück eingefangen. Handwerklich zubereitet und abgefüllt in der LAUX Senfmühle begeistern Wald Senf, Preiselbeer Senf und Riesling Senf mit ihrem unvergleichlichen Aromenbouquet von Waldgin, Kräutern und Pilzen sowie Beeren und Wein. Ob kräuter-würzig, fruchtig-süß oder extrafein – mit diesem Senf wird jedes Gericht zu etwas ganz Besonderem.



WALDSENF

Dieser Senf hat's in sich: Harry's Waldgin für eine besondere Note
130 ml | 1610043

Aus regionalen Zutaten handwerklich produziert
– ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe.





PREISELBEER SENF

Fruchtig-feinherbe
Senfspezialität mit
32 % Preiselbeeren.
Schmeckt deftig-süß
& leicht scharf

130 ml | 1610041



RIESLING SENF

Senfspezialität mit
feinem Saar-Riesling.
Punktet mit deutlicher
Weinnote & ganzen Senf-
körnern

130 ml | 1610042





© Anna Schneider / neonfotografie

WILD – WALD – GENUSS

Das Rezept „Rehwürstchen“ stammt aus Harald Rüssels neuestem Buch Wild – Wald – Genuss aus dem DK Verlag.

Wir verlosen ein Exemplar zusammen mit den 3 tollen LAUX Senfen by Harald Rüssel. Einfach online mitmachen und gewinnen!

Gewinnspiel:



REHWÜRSTCHEN MIT PÜREE

mit LAUX Preiselbeer Senf by Harald Rüssel

🕒 30 min

🍴 4

◆◆◆ Einfach

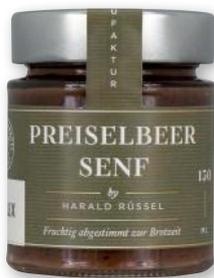
Schritt 1: Kartoffeln und Karotten schälen und 2-3 cm groß würfeln. In Salzwasser bei mittlerer Hitze in etwa 10 Minuten weich garen. Abgießen und mit einem Kartoffelstampfer nicht zu fein pürieren. Die kalte Butter hinzufügen und mitstampfen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, Petersilie mit unterrühren.

Schritt 2: Rehwürstchen auf jeder Seite eintreten. In der Pfanne im heißen Öl auf jeder Seite 4-5 Minuten knusprig ausbraten. Wer mag, gibt noch frische, geputzte Waldpilze dazu.

Schritt 3: Kartoffelpüree mit den Würstchen und den Pilzen auf einem Teller anrichten, mit Frühlingszwiebelringen garnieren und mit *LAUX Preiselbeersenf by Harald Rüssel* servieren.

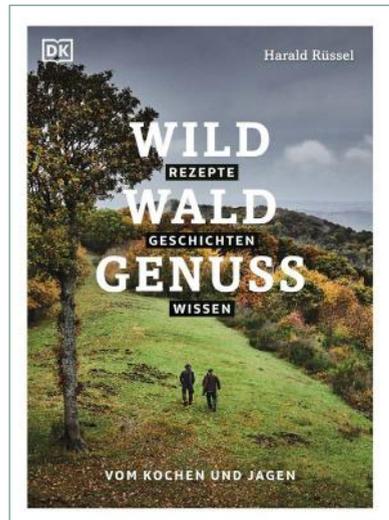
Zutaten:

- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g Karotten
- Salz
- 60 g kalte Butter
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL gehackte Petersilie
- 8 Rehwürstchen
- 3 EL LAUX Landöl mit Buttergeschmack
- Evtl. 200g kleine Waldpilze
- Frühlingszwiebeln
- LAUX Preiselbeer Senf by Harald Rüssel



LAUX PREISELBEER SENF BY HARALD RÜSSEL

Fruchtig abgestimmt zur Brotzeit
12 g | 1610041



Wild – Wald – Genuss von Harald Rüssel
ISBN 978-3-8310-4199-2

PARTY SNACKS

Irgendwas gibt es doch immer zu feiern:
Geburtstag, Karneval, das Leben!

Wir haben die richtigen Snacks dazu. Von Antipasti
bis Chicken Wings, von Curry Hummus bis Wald-
himbeer-Spritz!





HÄHNCHEN GEWÜRZ

80 g | 161505 Glas
20 g | 16505 Röhrchen



CURRY DIP & GEWÜRZ

79 g | 161507 Glas
17 g | 16507 Röhrchen



BRUSCHETTA ERDBEER

70 g | 196500 Glas
12 g | 16500 Röhrchen



ESPRESSO SAHNELIKÖR

350 ml | 3505412



HOLUNDER-MINZE-SIRUP

200 ml | 3310044



SPÄTBURGUNDER SECCO ROSÉ

200 ml | 14603



WALDHIMBEER LIKÖR

350 ml | 3505170



MINI GRISSINI

150 g | 11225

Die nächste Party kann kommen



Brathähnchen zum Fingerschlecken
lecker zubereiten!



HÄHNCHEN GEWÜRZ

Würzt Brathähnchen, Chicken Wings & Co.

80 g | 161505 Glas

20 g | 16505 Röhrchen

Damit schmeckt dein Brathähnchen wie vom Profikoch – oder sogar besser! Das *LAUX Hähnchen* Gewürz verleiht Brathuhn, Hähnchenschenkel, Chicken Wings oder Hähnchenfleisch einen superleckeren Geschmack. Und dabei geht das ganz einfach, denn es ist schon alles fix & fertig gemischt: Beste Zutaten wie Paprikapulver, Currypulver mit den typischen Gewürzen wie Kurkuma, Ingwer, Muskatnuss, außerdem Zwiebeln und einem Hauch von Zimt sind fein mit



Salz und Cayennepfeffer abgeschmeckt. Die Zubereitung ist supereinfach: Fürs Brathähnchen oder Hähnchenschenkel 2 EL der würzenden Mischung mit 3 EL Öl verrühren und das Fleisch damit einreiben oder einpinseln. Dann im vorgeheizten Ofen oder in der Pfanne braten für ein rundum super Ergebnis zum Fingerschlecken!



CHICKEN WINGS

mit Hähnchen Gewürz und Honig

🕒 40 min

👤 4

◆◆◆ Einfach

Schritt 1: Hähnchenflügel unter kaltem Wasser abbrausen und trockentupfen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 220 °C).

Schritt 2: Alle weiteren Zutaten mit dem LAUX Hähnchen Gewürz gründlich verrühren und ein kleines Schälchen der Sauce beiseitestellen. Mit der restlichen Sauce Flügel einstreichen und in eine Auflaufform oder auf Backpapier in ein tiefes Backblech legen.

Schritt 3: Die Chicken Wings etwa 30 Minuten braten. Unbedingt Gartest machen: Mit einer Gabel oder Schaschlikspieß mehrfach in die dickste Stelle jedes Flügels stechen, tritt klarer Saft aus, sind die Flügel gar. Mit Frühlingszwiebelröllchen und dem Saucenschälchen servieren.

Zutaten:

24 Hähnchenflügel

2 EL LAUX Hähnchen Gewürz

2 EL Apfelsaft

1 EL LAUX Apfel Balsamico

2 EL Honig

5 EL KÜCHENHELFER Gourmet Ketchup

2 Frühlingszwiebeln

HÄHNCHEN GEWÜRZ

Fix & Fertig-Mix mit Paprika, Chili, Zwiebeln und einer Prise Zimt.

Schmeckt legendär lecker und leicht spicy.



CURRY HUMMUS

mit Curry Dip & Gewürz

🕒 15 min

🍴 4

◆◆◆ Einfach

Schritt 1: Kichererbsen in einem Sieb abrausen und abtropfen lassen. **Schritt 2:** Saft der Zitrone, fein gehackte Knoblauchzehe(n) und ¼ TL Salz in einen Mixer geben und glatt mixen. Dann Tahini dazugeben, mixen, ins laufende Messer vorsichtig und langsam das Wasser zugeben.

Schritt 3: Kichererbsen, Olivenöl sowie *LAUX Curry Dip & Gewürz* zugeben und mindestens drei Minuten mixen, bis ein cremiger Hummus entsteht. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Schritt 4: Kirschtomaten waschen und halbieren, Chicoree- und Raukeblätter kalt abrausen.

Hummus in einer flaschen Schale anrichten, mit Salatblättern, Tomaten und Mandarinschnitzen anrichten. Etwas schwarzen Sesam darüber streuen. Servieren.

Zutaten:

- 1 Glas Kichererbsen (Abtropfgewicht 350 g)
- Saft von 1 Zitrone, 1 Bio-Zitrone in Schnitzen
- 1–2 Knoblauchzehen
- Salz
- 100 g Tahini (Sesammus, ungesalzen)
- 100 ml Wasser (eiskalt!)
- 1–2 EL Olivenöl
- 1 TL LAUX Curry Dip & Gewürz
- 4-6 Kirschtomaten
- ein paar Blätter vom roten Chicoree und Rauke
- 1 Clementine
- etwas schwarzer Sesam

Orientalisch-pikant.
 Mit gerösteten Gewürzen,
 Kurkuma, Chili & Petersilie.
 Typischer Curry-Geschmack,
 leicht scharf und fruchtig. Auch
 mit Crème fraîche oder veganer
 Alternative zum Dip verrühren



HARISSA GEWÜRZ

Würzt auch Currys,
 Gemüsegerichte &
 Grill-Marinaden

79 g | 161507 Glas

17 g | 16507 Röhrchen



WALDHIMBEER SPRITZ

mit Waldhimbeer Likör

🕒 5 min

🍷 1

◆◆◆ Einfach

Schritt 1: Ballonglas randvoll mit crushed Ice füllen. LAUX Waldhimbeer Likör darüber geben.

Schritt 2: Mit LAUX Secco Rosé auffüllen und mit Thymianzweig garnieren.



Zutaten:

Crushed Ice

2 cl LAUX Waldhimbeer Likör

LAUX Spätburgunder Secco Rosé zum Auffüllen

Thymianzweig



**SPÄTBURGUNDER
SECCO ROSÉ**

200 ml | 14603



**WALDHIMBEER
LIKÖR**

350 ml | 350170



Lust auf mehr
Antipasti? Hier geht's zu
unserem Guide!



BOTTLED CLASSICS

FLASCHE AUF, COCKTAIL INS GLAS – CHEERS!

Wir bleiben zu Hause und feiern unsere private Party mit fertig gemixten Drinks!

Am Start: Die vier Cocktail-Klassiker Negroni, Old Fashioned, Dry Martini und Tom Collins aus der LAUX Bottled Classics-Serie fix & fertig gemixt aus besten Zutaten nach Originalrezept.

Was fehlt?

Viel Eis und Orange, Zitrone, Olive oder eine Cocktailkirsche zum Garnieren. Und vielleicht noch liebe Gäste!





... UND AM
ENDE ERGIBT
ALLES EINEN
GIN



NEGRONI: DER APERITIF- COCKTAIL AUS ITALIEN

Es war Graf Camillo Negroni, der den italienischen Cocktail im Jahr 1919 erfand, als er im damaligen Caffè Casoni in Florenz einen „mit Gin verlängerten Americano“ (Aperitif aus Wermut und Campari Bitter) bestellte. Heute lieben viele gerade den Geschmack von bitter-süß und feiner Kräuternote.

Für den typischen, bitter-süßen Geschmack des *LAUX Negroni Bottled Classic* sorgt ein Dreiklang nach Originalrezept: *Roter Wermut Versol Rosso* mit mallorquinischen Orangen, kräftig würziger *LAUX Premium Gin No. 1* und ein Schuss Campari Bitter.

In jedem Fläschchen sind 2 Drinks à 100 ml enthalten.

Der Negroni ist fertig gemixt und kommt gekühlt direkt aus der Flasche ins Glas. Natürlich auf Eis! Fürs extra Bar-Feeling eine Orangenzeste an den Glasrand stecken. Salute!



NEGRONI

Alkohohaltiges
Mixgetränk mit 26 % Vol.
200 ml | 2005997

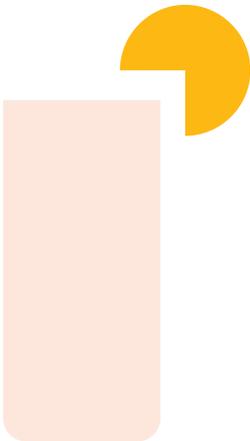


TOM COLLINS: FRISCHE COCKTAILBASIS FÜR LAUSCHIGE ABENDE

Seit 1862 ist der erfrischende Tom Collins im berühmten „Bartenders Guide“ aufgeführt. Erfunden hat den Cocktail laut Legende der Bartender John Collins im Limmer's Hotel in London. Genaugenommen hat er dafür einen Sour aus Gin, etwas Zuckersirup und Zitronensaft mit Soda spitzig aufgefüllt. Kein Wunder, dass der Longdrink mit seinem frischen Geschmack vor allem im Frühjahr und Sommer erste Wahl ist.

Der *LAUX Tom Collins Bottled Classic* ist als Cocktailbasis fertig gemixt und begeistert mit kräftig würzigem *LAUX Premium Gin No. 1* sowie seiner deutlichen Zitrusnote. Einfach die Hälfte der gekühlten Cocktail-Basis in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrink- oder Collins Glas geben und mit kaltem Sodawasser (ca. 80 ml) auffüllen. Vorsichtig umrühren. Fürs extra Barfeeling mit einer Zitronenscheibe und Cocktailkirische servieren. Cheers!

In jedem Fläschchen sind
2 Drinks à 100 ml enthalten,
mit Soda auffüllen.



TOM COLLINS

Alkoholhaltiges
Mixgetränk mit 22,5 % Vol.
200 ml | 2005996



OLD FASHIONED: DER ERSTE COCKTAIL DER WELT

Er war der erste Cocktail im Bar-Universum auf der Basis von Whisky und wurde zum berühmtesten Cocktail-Klassiker: Der Old Fashioned Whiskey Cocktail, kurz Old Fashioned, ist mehr ein Shortdrink aus Whisky, Zucker, Eis und einem Cocktailbitter.

Für unseren *LAUX Old Fashioned Bottled Classic* mixen wir – angelehnt ans berühmte Cocktail-Originalrezept – einen weichen Speyside Blended Malt Whisky mit Zuckersirup und einem Schuss Angostura Bitter.

In jedem Fläschchen sind 4 Drinks à 50 ml enthalten.

Fix & fertig zum Servieren.

Dazu pro Person etwa ein Viertel (50 ml) aus der gekühlten Flasche in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrink Glas gießen, mit Orangenzeste garnieren.



OLD FASHIONED

Alkoholisches
Mixgetränk mit 32 % Vol.

200 ml | 2005996



GIN MARTINI: JAMES BOND LÄSST GRÜSSEN

Der Gin Martini gehört zu den absoluten Bar-Klassikern. Und das nicht nur, weil James Bond ihn gerne bestellt. Der Cocktail ist zeitlos, unterwirft sich keiner Mode und besteht nach wie vor aus nur drei Zutaten: Gin, Wermut und einer Olive.

Der *LAUX Gin Martini Bottled Classic* ist 1:1 gemixt und schmeckt ganz und gar nicht trocken. *Weißer Vermut Versol Bianco* mit mallorquinischen Orangen harmoniert perfekt mit kräftig würzigem *LAUX Premium Gin No. 1* und seiner feinen Zitrusnote.

Eisgekühlt in ein vorgekühltes Martini Glas geben. Mit Olive oder Zitronenzeste servieren. Und sich beim Genießen sehr cool fühlen.

Mehr Tipps für deinen
Cocktail-Abend findest
du online



In jedem Fläschchen
sind 3 Drinks à 66 ml
enthalten.



GIN MARTINI

Alkoholhaltiges
Mixgetränk mit 29,5 % Vol.
200 ml | 2005995



BOTTLED
LAUX
CLASSICS



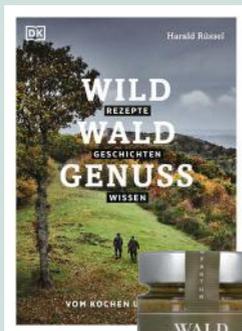


Gewinnspiel

MITMACHEN & GEWINNEN!

Harald Rüssels neuestes Buch
Wild – Wald – Genuss aus
dem DK Verlag.

Wir verlosen ein Exemplar
zusammen mit den 3 tollen LAUX
Senfen by Harald Rüssel.
Einfach online mitmachen und
gewinnen:
<https://laux-deli.de/raetsel/15>



TEILNAHMEBEDINGUNGEN:

Das Gewinnspiel läuft bis zum 24.04.2022.
Teilnahme ab 18 Jahren, Wohnsitz in Deutschland oder Österreich, Gewinner*in
wird aus allen Teilnehmer*innen per Los ermittelt und per E-Mail benachrichtigt, ein
Rechtsanspruch ist ausgeschlossen. Alle weiteren Teilnahmebedingungen auf:
<https://laux-deli.de/tb-raetsel>



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



AUSGABE 01 | FRÜHLING 2022



Handgemachtes aus eigener Produktion



laux-deli | www.laux-deli.de