

CHÂTEAU et
CHOCOLAT®
DER ONLINESHOP



HERBST

Bestellkatalog

Herbstzeit

Chateau et Chocolat
bringt mehr Geschmack in die Küche!

Für eine gute Küche braucht es neben frischen Produkten auch unbedingt ein paar gute Zutaten zum Verfeinern! Für mich sind beim Kochen und zum Abschmecken folgende Sachen unverzichtbar: Essig, Öl, Senf und Salz. Und von diesen habe ich natürlich unterschiedliche Geschmacksrichtungen griffbereit: den Himbeeressig für fruchtige Salatsaucen, das Avocadoöl für eine Vinaigrette zu Erdbeeren und Spargel im Salat, hochwertige Premium-Olivenöle, um Fisch, Fleisch und Gemüse den passenden, aromatischen Schliff zu verleihen. Salze mit verschiedenen Gewürzen für Marinaden oder zum raffinierten Abschmecken und natürlich verschiedene Senfsorten, die für feine Saucen, zum Marinieren oder für französische Vinaigrette einfach dazugehören. Chateau et Chocolat stellt Ihnen in dieser Broschüre eine kleine Auswahl seines Sortiments vor. Schauen Sie sich in Ruhe um: www.chateau-et-chocolat.de.



Dorit Schmitt
Wine & Food Expertin



Klick für mehr
Rezeptideen



Klick für mehr
Genussideen



Erscheint im Januar
Winter-Bestellkatalog

Klick für mehr Genussideen! Die neue Art, bei Chateau et Chocolat einzukaufen. Abgestimmt auf die Jahreszeiten und die Rezepte in den Genussmagazinen, kann man ab sofort die passenden Geschenksets im Onlineshop bestellen. Macht Euch und Eure Freunde mit den geschmackvollen Inhalten glücklich. Und schaut Euch gleich mal an, was Dorit Schmitt für diesen Herbst alles für die Küche vorbereitet hat.



Meine Empfehlungen für Pilz- und Wildgerichte

Im Herbst beginnt die Pilz- und Wildsaison! Ab September schießen wieder die Schwammerl aus dem Boden. Pfifferlinge, Maronen und Steinpilze wandern, frisch vom Wald, in die Küche, um uns mit ihrem feinen Geschmack zu verwöhnen. Frische Steinpilze veredeln Risotto, Pasta-, und Wildgerichte. Wer keine frischen Steinpilze gefunden hat – weder im Wald noch auf dem Markt

– kann sich mit fertigen Steinpilznudeln und frischen Champignons oder Saitlingen ein leckeres Gericht zaubern. Wer Champignons einen aromatischeren Pilzgeschmack verleihen möchte, kann jederzeit zusätzlich mit getrockneten Steinpilzen seine Sauce aufpeppen. Über alle gezeigten Produkte kann man sich **per Klick auf das jeweilige Foto** bei Chateau et Chocolat informieren.

GU

Tagliatelle mit Steinpilzen



Foto: © Klaus-Maria Einwanger | GU | Küchengötter

Das Einfache ist oft das Beste! Jetzt zur Pilzsaison schmecken Tagliatelle mit frischen Pilzen am besten. Die Pasta gibt es frisch in den Kühltheken der Supermärkte oder auch auf den Wochenmärkten der Stadt. Bei Chateau et Chocolat findet Ihr gerade in einem der Herbstgenuss-Geschanksets Pasta, die mit Wachteleiern zubereitet worden sind. Eine tolle Idee, wenn man gerade über

ein herbstliches Menü nachdenkt. Für den Apéro empfiehlt Chateau et Chocolat ein frisches Baguette, französische Terrinen und ein paar Cornichons. Danach einen Herbstsalat mit Nüssen und Trauben, dessen Vinaigrette mit dem köstlichen Walnussöl, einem Himbeeressig und einem Cassis-Senf gemacht wird. Als Zwischengang sind die **Tagliatelle mit Steinpilzen** (von Seite 4) bestens



geeignet. Und als Hauptgang das **Hirschragout mit Polenta** (von Seite 6), den der Syrah (von Seite 3) ganz wunderbar begleitet. Die Sauce wurde, um ihr eine angenehm fruchtige Note zu geben, mit Hagebuttenmark verfeinert. Ein anderer Vorschlag für ein Menü im Herbst lautet: als Vorspeise eine feine Kürbissuppe mit Zimt-Croutons, zum Hauptgang zartes **Kaninchenfilet mit**

Pilzen (von Seite 7) und zum Dessert ein kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu eine selbst gekochtes Birnenkompott mit rosa Pfefferbeeren. Die Genussgeschenke-Sets findet Ihr auf www.chateau-et-chocolat.de. Das Rezept für die Kürbissoupe mit Zimt-Croutons und das, der kleinen Schokoladenkuchen, gibt's auf dem Blog (www.aromenspiele.de/blog).



GU

Hirschragout mit Polenta



Foto: © Jörn Rynio | GU | Küchengötter

Wir lieben den Herbst! Aus Beeren, Früchten und Pilzen lassen sich jetzt eine Fülle köstlicher Dinge zaubern. Marmeladen, Kompott, Chutneys versüßen uns das ganze Jahr, wenn wir sie rechtzeitig, aus den erntefrischen Sachen zubereitet haben. Ebenso sind getrocknete Pilze ein echter Geheimtipp, um Saucen, Suppen und Risotto aufzupeppen. Pilzsalz würzt nicht nur Wildgerichte, es

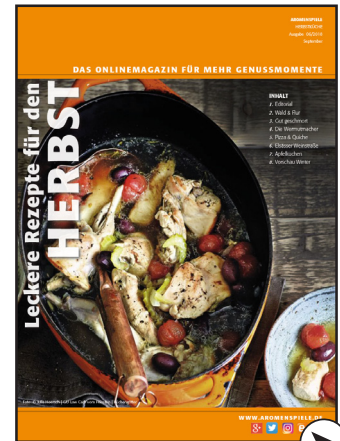
verleiht vielen Gemüsegerichten die richtige Würze. Getrocknete Steinpilze und Morcheln gibt's bei Chateau et Chocolat und in einem der Genussgeschenke-Sets. Dazu bitte einfach dem Link **auf Seite 2 (Klick für mehr Gemussideen)** folgen, dieser führt Euch direkt zu mehr Informationen. Die **weiße Polenta** ist nicht nur optisch eine Bereicherung auf dem Teller, sie schmeckt auch feiner!

The logo for 'GU' (Guten Appetit) is displayed in a yellow square.

Kaninchenfilet mit Pilzen



Foto: © Fotos mit Geschmack, Ulrike Schmid und Sabine Mader | GU | Küchengötter



Leckere Rezepte für den Herbst findet Ihr vor allem in der gerade erschienenen Ausgabe der Aromenspiele. Wer die Wildküche liebt, wird in dieser Ausgabe fündig: feine Wildgerichte – von Hasenpfeffer bis Rehulasch, Tipps, welche Weine zu den vorgestellten Herbstgerichten am besten harmonieren, ein Bericht über die neuen Wermutmacher, leckere Pizza- und Quicherezepte und herbst-

liche Ideen für die Fans einer gesundheitsbewussten Küche: Low-Carb, Slow-Carb und Vegan. Ein Klick auf den Magazintitel führt Euch zum Schmökern in die Herbstausgabe. Die Rezepte in diesem Katalog findet Ihr hier | **Tagliatelle mit Steilpilzen (von Seite 4)** | **Hirschragout mit Polenta (von Seite 6)** | **Kaninchenfilet mit Pilzen.**

Bestellen

Geht ganz bequem im Onlineshop
von Chateau et Chocolat!



Zu den AGB
von Chateau et Chocolat



Klick für mehr
Rezeptideen

Zugegeben, mit den Großen der Branche oder den Großhändlern mit eigenem Onlineshop kann ich nicht mithalten, was Versandzeiten und -kosten betrifft. Dafür suche ich meine Produkte sehr sorgfältig aus und biete meinen Kunden stets einen umfassenden Service, was Beratung und Verwendung der Produkte betrifft. In Zeiten, in denen alles sofort und stets verfügbar sein muss, werden nicht nur kleine Einzelhändler in den Städten vor große Probleme gestellt, sondern vor allem auch die kleinen Onlinehändler wie Chateau et Chocolat. Ich musste nach Wegen suchen, eine teure Lagerhaltung zu vermeiden, Ihnen aber dennoch eine große Auswahl an wunderbaren Produkten bereitzustellen. Aus diesem Grund sind meine Lieferzeiten auch stets davon abhängig, wann die Ware nach Ihrer Bestellung bei mir eintrifft, um dann das Paket für Sie auf den Weg zu bringen. Was meine Produktpreise betrifft, halte ich mich an die unverbindliche Preisempfehlung der Hersteller. **Die Preise im Onlineshop werden stets aktualisiert**, sobald sich Änderungen ergeben. Die Preise im Bestellkatalog können daher abweichend dargestellt sein, sind aber auf jeden Fall **gültig bis zum 31. Dezember 2018**. Und Versandkosten berechne ich 1:1 an Sie weiter, so wie ich diese selbst bei der Post bezahlen muss. **Individuelle Bestellungen, großartige Geschenkideen, Firmenpräsente und Wein & Schokoladen Events** – sprechen Sie mit mir über Ihre Vorstellungen.

Chateau et Chocolat stellt Ihnen ab sofort mit diesen kleinen Bestellkatalogen eine kleine Auswahl seines Sortiments vor. Schauen Sie sich in Ruhe um: www.chateau-et-chocolat.de.