

**Grillmeister  
werden mit Lidl**

# Lohnt sich



**Lidl lohnt sich**

Kostenlos zum Mitnehmen



Tolle Zubereitungs-  
ideen, die dein BBQ  
zum Glühen bringen

## **Ohne Dip? Ohne mich!**

Dips, Saucen &  
Beilagen sind Neben-  
sache? Von wegen!

## **Grilltipps vom Profi**

Lass dich von den Tipps & Tricks  
unseres Metzgermeisters  
Frank inspirieren



## Liebe Grillfans,

die Kohle glüht, der Duft von Mariniertem liegt in der Luft, eine frisch geöffnete Flasche zischt. Am Grill entscheiden sich Schicksale: rare, medium oder durch? Jemand zeigt, wie man den perfekten Garpunkt bestimmt. Der Grillmeister lächelt und wendet die Steaks.

Dieses Magazin ist eure Lizenz zum Brutzeln. Hier findet ihr alles für einen legendären Grilltag, deftige Dips, die besten Tipps unseres Metzgermeisters Frank u. v. m. Geballtes Grillfeeling, auf den Punkt gegart.

**Also Zange in die Hand und los – wir wünschen euch viele perfekte Barbecues!**



**AOK**   
GESUNDHEITS-PLUS

In unserer Grill-Sonderausgabe verbinden wir **Genuss mit Wohlbefinden**. Da uns bewusste Ernährung am Herzen liegt, **arbeiten wir mit der AOK**, einer der größten Krankenkassen in Deutschland, zusammen, um dich auf deinem Weg zu einem gesünderen Leben zu unterstützen. Dafür haben wir gemeinsam **viele nützliche Tipps** für dich auf den folgenden Seiten versteckt, die du einfach in deinen Alltag integrieren kannst.



## Vorbereitung

Was nicht fehlen darf

- 4** Clever einkaufen
- 6** So wählst du Wein aus
- 8** Gut gedippt
- 11** Der richtige Grill
- 12** Equipment und Geschirr



## Ran an den Grill

Jetzt wird's lecker

- 14** Fleischvielfalt
- 20** Bio mit Biss
- 24** Gegrillter Fisch
- 26** Veganes auf den Rost!
- 30** Pizza meets BBQ
- 32** Kreative Beilagen



## Geselliger Abschluss

Der gelungene Grilltag

- 34** Spritzige Drinks
- 38** Abenteuer für die Kleinen
- 40** Eis für heiße Tage

## 22 Franks Grillmeister-Tipps



**Filial-Angebote:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter [www.lidl.de/filialsuche](http://www.lidl.de/filialsuche) oder 030 2200 5500.

**Online-Angebote:** Lidl Digital Deutschland GmbH & Co. KG, Bonfelder Straße 2, 74206 Bad Wimpfen.

Unser Unternehmen ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Mehr Informationen zu unseren Aktionsartikeln oder unserem dauerhaften Sortiment findest du im **wöchentlichen Handzettel** oder auf [lidl.de](http://lidl.de). Abbildungen teilweise ähnlich.

Artikel mit   sind ab sofort auch unter [lidl.de](http://lidl.de) inkl. MwSt. zzgl. Versandkostenpauschale (€ 5.95) bestellbar, soweit nicht abweichend am Artikel angegeben. Die Angebote richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. Versandkosten und Lieferzeit soweit nicht abweichend am Artikel angegeben.

### Hinweis zu den Versandkosten von Wein und Spirituosen:

Die 5.95-€-Versandkostenpauschale entfällt bei einer Bestellung von Artikeln aus den Shopkategorien Wein & Spirituosen, sofern der Mindestbestellwert 79 € bezogen auf die im Warenkorb befindlichen Artikel aus diesen Kategorien übersteigt. Die Einlösung der Versandkostenpauschale erfolgt automatisch. Keine Barauszahlung möglich.

Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Alle Preise ohne Deko.

**Ab Di.,  
22.4.**

**Diese Angebote gelten nur für kurze Zeit**

Diese Artikel können bereits im Laufe des jeweils angegebenen ersten Angebotstages ausverkauft sein.

### Dauerhaft im Sortiment

Artikel, zu denen kein Datum oder Verweis auf eine begrenzte Vorratsmenge angegeben ist, sind dauerhaft in deiner Filiale oder auf [lidl.de](http://lidl.de) erhältlich, solange der Vorrat reicht.

# Gute Vorbereitung ist das A und O

Wie viele Gäste kommen? Was soll alles auf den Grill? Bevor du den Grill anheizt, ist der richtige Einkauf bei Lidl dran.



# Schlau planen, entspannt zu Lidl

## Planen

Perfekte Planung spart Nerven – und Würstchen. Erst überlegen, wer kommt und was wem schmeckt. Grill, Kohle, Zutaten: Alles notiert? Alles gut! Spontanität ist super, aber nicht, wenn die Gäste hungrig sind und nur ein einsamer Maiskolben auf dem Rost liegt.

## Zeiten

Timing ist alles – gerade am Grill. Je besser du planst, desto entspannter wird es, daher mach dir einen genauen Zeitplan. Das Grillgut z. B. schon am Vortag marinieren, damit es gut durchzieht. Und die Kohle früh genug anfeuern, denn Glut braucht Geduld.



## Einkaufen

Nicht hoffen und improvisieren, Einkaufsliste mitnehmen! Fleisch, Fisch, Veggies – achte auf Frische und Qualität, wie du sie aus deiner Lidl-Filiale kennst. Profi-Tipp: mehr Grillkohle besorgen, als nötig scheint. Dann reicht's auch für den Nachtisch.

## Schnippeln

Wer sich erst am Rost ums Kleinschneiden kümmert, serviert das Dessert noch vor dem Hauptgang. Deshalb plane vorher genug Zeit ein. Veggies lassen sich gut in Behältern frisch halten. Je gleichmäßiger die Stückchen, desto gleichmäßiger werden sie gar.



# Mhhh hhhh



## Flüssige Vorbereitung

Ein Barbecue vorzubereiten, ist Teamwork: Eine Hand schnippelt, die andere hält ein erfrischendes Glas Spritz. Denn warum erst beim Essen genießen? Mit diesem **Gute-Laune-Drink** machst du schon Marinieren & Co. zum Event.

## Erdbeer-Spritz

Einfach | Zubereitung 10 Min.

### Zutaten für 1 Drink

- 4 Erdbeeren
- ½ Zitrone
- 3 EL Belbake Zucker
- 3–4 Eiswürfel
- 2 EL Bitterol Aperitivo
- 100 ml Prosecco Asolo Spumante DOCG
- 50 ml Saskia Mineralwasser, Classic

### Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Zitronensaft auspressen und mit dem Zucker zu den Erdbeeren geben. Mit einem Pürierstab pürieren und dabei den Zucker auflösen.
2. Die Erdbeermischung durch ein Sieb in ein Glas geben. Eiswürfel hinzufügen und mit Bitterol, Prosecco und Mineralwasser auffüllen.

**Auf dein Wohl!**

Dieses und viele weitere Rezepte findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl.de/kochen)



**Prosecco Asolo Spumante DOCG**

Je 0,75 l

Trinktemperatur: 6–8 °C

Venetien/Italien

[auch online](#)

## Passt zu Fisch & Meeresfrüchten



**Junge Winzer  
Weißer Burgunder  
QbA, Weißwein,  
trocken**  
Je 0,75 l

Trinktemperatur: 8–10 °C  
Baden/Deutschland

auch online



**Rheinhessen  
Wine Lovers  
Traumprinz, Rosé-  
wein, halbtrocken**  
Je 0,75 l

Trinktemperatur: 6–8 °C  
Rheinhessen/Deutschland

auch online

## Passt zu Rindfleisch



**Primitivo di  
Manduria DOC,  
Rotwein, trocken**  
Je 0,75 l

Trinktemperatur: 16–18 °C  
Apulien/Italien

auch online



**Corte alle Mura  
Chianti Riserva  
DOCG, Rotwein,  
trocken**  
Je 0,75 l

Trinktemperatur: 16–18 °C  
Toskana/Italien

auch online

## Passt zu Schweinefleisch



**Junge Winzer  
Spätburgunder,  
Rotwein, trocken**  
Je 0,75 l

Trinktemperatur: 14–16 °C  
Baden/Deutschland

auch online



**Hammel & Cie  
Riesling & Weiß-  
burgunder, Weißwein,  
Pfalz**  
Je 0,75 l

Trinktemperatur: 8–10 °C  
Pfalz/Deutschland

auch online

# It's a Match

## Fisch & Meeresfrüchte

Zarter und aromatischer Fisch liebt frische, lebendige Tropfen mit feiner Säure. Wähle also einen eleganten Wein, der das Meer umspielt, statt es zu übertönen. Leicht, spritzig und perfekt auf Kurs!

## Rindfleisch

Kräftiges Fleisch verlangt nach Charakter im Glas: einem Wein mit Tiefe, Struktur und der richtigen Portion Würze. Kein Leisetreter, sondern ein würdiger Gegenspieler für die Röstaromen – Balance ist alles!

## Schweinefleisch

Vom milden Filet bis zum herzhaft marinierten Nacken – Schwein ist ein Chamäleon am Grill. Es braucht einen Wein, der mit Würze flirtet, Frucht nicht scheut und genug Rückgrat für jede Marinade hat.

## A Richard Bampfield empfiehlt!

Bewertungsskala 1–100 Punkte:



„Klassiker“  
95–100 Punkte  
Großartiger Wein



„Außerordentlich“  
90–94 Punkte  
Herausragender Charakter



„Sehr gut“  
87–89 Punkte  
Mit besonderen Eigenschaften

Weitere Infos zur Bewertungsskala unter [lidl.de/bampfield](http://lidl.de/bampfield)

# Perfekte Begleiter

## Veganer Cashew-Curry-Dip

3 Bio-Limetten  
200 g Alesto Cashewkerne  
4 EL gelbe Currypaste  
100 ml Kokosnussmilch  
Prise Kania Meersalz

---

## Feta-Kräuter-Dip

150 g Milbona Frischkäse  
100 g Milbona griechischer Feta  
1 Bio-Zitrone  
2 Knoblauchzehen  
15 g frischer Dill  
15 g frische Petersilie  
2 Frühlingszwiebeln

---

## Apfel-Chili-Ketchup

100 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 rote Äpfel  
Prise Kania Meersalz  
2 Peperoni aus Peperoni-Mix  
3 EL Baresa Tomatenmark  
400 ml Baresa passierte Tomaten  
1 EL Kania Weißweinessig

---

**Die komplette Zubereitung der Dips findest du auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)**

## AOK TIPP

Einen **Dip selbst zu machen**, lohnt sich gleich doppelt. So weiß man, was für Zutaten drin sind, und kann sie **ganz individuell** an die **eigenen Vorlieben** anpassen. **Frische Kräuter** sorgen für ein **intensives Aroma**.





**Kania Grillsauce**  
Versch. Sorten.  
Je 230 ml



”

Ajvar ist eine würzige Paprikasauce, die perfekt zu gegrilltem Fleisch oder Gemüse passt. Einfach über das Grillgut streichen oder als Dip servieren.



**Grillmeister Ajvar**  
Versch. Sorten.  
Je 370 ml

# Dip, Dip, hurra



**Milbona Zaziki**  
Je 500 g



**Kania Grillsauce**  
Versch. Sorten.  
Je 300 ml

Diese Begleiter sind keine Nebendarsteller – sie sind die heimlichen Stars! Ob cremig, scharf oder rauchig-süß: Eine super Sauce oder ein deftiger Dip heben jedes Grillgut aufs nächste Level. Bei den selbstgemachten Dips kannst du mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen variieren. Auch für die Schärfegrade gilt: Some like it hot, andere nicht so.



## Gasgrill: der Turbo

Heiß in Sekunden, präzise wie ein Uhrwerk: Der Gasgrill ist die erste Wahl, wenn du ohne lange Wartezeiten loslegen willst. Mit gleichmäßiger Hitze und einfacher Steuerung ist er perfekt für spontane Grillmomente.

Ab Do., 15.5.

Grillmeister

### Gasgrill

Modell „Memphis“: 3-flammiger Gasgrill mit separat regelbaren Edelstahl-Hochleistungsbrennern und 3 Garzonen: 1x Intensiv-Garzone mit 4,5 kW und 2x Allround-Garzone mit je 3,5 kW. 2 seitliche Zugänge für Grillthermometer-Sonden. Warmhalterost. Piezo-Zündsystem. Ca. B 133 x H 116 x T 57 cm. Je Stück

nur online 

149.-\*



## Holzkohlegrill: der Purist

Rauch, Glut, Aroma – hier zählt das echte Grillgefühl! Der Holzkohlegrill bringt den legendären BBQ-Geschmack direkt ins Steak. Wer Geduld mitbringt, wird mit dem ultimativen Röstaroma belohnt: Gut Ding will Glut haben!

Ab Di., 22.4.

Grillmeister

### Holzkohle-Komfortgrill

Modell „Kansas“: 2 verchromte Grillroste (je ca. 53 x 41 cm) und verchromter Warmhalterost. Herausnehmbare Asche-Auffangschale. 4 Lüftungsregler. Arbeitshöhe: ca. 80 cm. Ca. B 107 x H 103 x T 71 cm. Je Stück

nur online 

119.-\*



## Elektrogrill: der Großstädter

Kein Garten? Kein Problem! Der Elektrogrill bringt das BBQ-Feeling überall hin. Einfach einstecken, aufheizen und losgrillen. Umweltfreundlich, unkompliziert und perfekt für alle, die auch in der Stadt nicht auf Steak & Co. verzichten wollen.

Ab Do., 15.5.

GEORGE FOREMAN

### Elektrogrill

Typ „22461-56“. Extra große Grillfläche (ca. Ø 45 cm). 5 Temperatureinstellungen wählbar. Antihafbeschichtete, herausnehmbare Grillplatte. Gewölbter Deckel und herausnehmbare Fettaufangschale. Für Innen- und Außenbereich geeignet. Auch als Tischgrill ohne Standfuß verwendbar. Je Stück

nur online 

89.99\*



Online.  
Immer.  
Mehr.

lidl.de 

# Das Auge grillt mit

Grillen ist mehr als Essen – es ist ein Erlebnis. Also bitte mit Stil! Ein gutes Steak verdient mehr als Alufolie auf Plastikgeschirr. Schöne Teller? Der rote Teppich fürs Grillgut. Stimmungsvolle Lichter? Machen den Grillabend erst so richtig lauschig. Und charmante Deko wie Kräutertöpfe oder edle Accessoires lassen das BBQ stylisch werden.



Ab Di., 22.4.-30.4.

## Grillmeister Grillbesteck, 18-teilig

Aus rostfreiem Edelstahl. Inkl. Grillwender, Grillzange, Fleischgabel, Grillmesser, Marinierpinsel, Reinigungsbürste, 4 Grill- und 8 Maiskolbenspießen. Je Set

nur online

19.99\*

Matt

Poliert



Ab Do., 24.4.-10.5.

## LIVARNO home Edelstahl-Besteck-Set, 60-teilig

Für bis zu 12 Personen. Spülmaschinengeeignet. Je Set

nur online

24.99\*



2er-Set: Je ca. L 14 x B 16 cm (ohne Griff)

ca. L 27 x B 21 cm (ohne Griff)



## AOK TIPP

Beim Grillen lautet die Devise: nicht zu lange und nicht zu heiß grillen. Das vermeidet die Bildung schädlicher Stoffe. Damit nichts ankohlt, gilt als Faustregel **mindestens eine Handbreit Abstand zwischen Grillgut und Kohle**. Und wenn trotzdem mal was schwarz wird? Einfach großzügig wegschneiden.

Ab Do., 15.5.

## Grillmeister Grillschalen-Set/Grillplatte

Aus Steinzeug. Mit abnehmbarem Griff. Spülmaschinen- und mikrowellengeeignet. Je Stück/2 Stück

nur online

7.99\*



Je 6 Stück

je ca. 630 ml

je ca. 410 ml

je ca. 395 ml

je ca. 215 ml

Ab Do., 24.4.-10.5.

## LIVARNO home Rotwein-/Weißwein-/Sekt-/Wassergläser

Aus Kristallglas. Kratzbeständig und spülmaschinengeeignet. Je 6 Stück

nur online

6.99\*

Ab Mo., 5.5.

LIVARNO home

### LED-Sommerlichterkette XXL/ -Solar-Lichterkette/-Hängeleuchte

Warmweiße Lichtfarbe. Lampions aus Textil. Mit 6-h-Timer bzw. Dämmerungssensor. IP44. Je Stück

auch online 

14.99\*

Ab Do., 24.4.-10.5.

LIVARNO home

### Geschirr-Set, 24-teilig

Aus hochwertigem Steinzeug. Spülmaschinen- und mikrowellengeeignet. Teller: ca. Ø 26 cm. Dessertteller: ca. Ø 20,5 cm. Schüsseln: ca. 600 ml. Tassen: ca. 320 ml. Je Set

nur online 

49.99\*

Grillmeister  
**Briketts**  
aus Holzkohle  
Je 5 kg

Ran an den Grill

# Rindig saftig



Entrecôte mit Grillpaprika –  
das Rezept findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



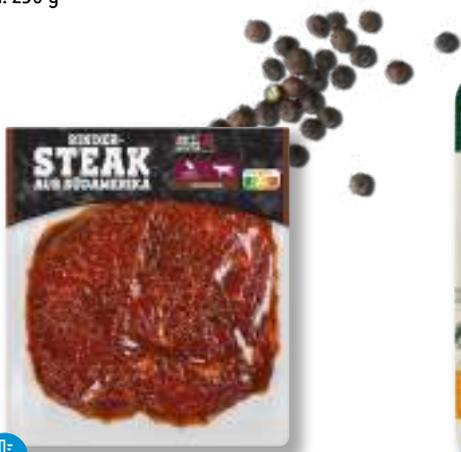
**Grillmeister  
Rinder-Cevapcici**

Gewürzt. 6 Stück.  
Ca. 250 g



**Grillmeister  
Bratwurst Merguez**

Vom Rind und Lamm, gewürzt.  
Je 360 g



**Grillmeister  
Rindersteak aus Südamerika**

Mariniert.  
Ca. 300–500 g



**Metzgerfrisch Frisches  
Rinder-Entrecôte**

Vom Jungbullen. Mind. 21 Tage gereift.  
Ca. 250 g



Lass das Steak so lange auf dem Grill liegen, bis es auf der Oberfläche zu schwitzen beginnt. Nun kannst du es wenden. Wenn es auch auf der zweiten Seite schwitzt, ist es meist medium.

**Metzgermeister  
Frank**



## Rare

(Blutig) 45–52 °C Kerntemperatur. Beim Draufdrücken fühlt es sich weich an. Genauso fühlt sich dein entspannter Daumenballen an, wenn du mit dem Finger draufdrückst.

## Medium rare

(Englisch) 53–56 °C Kerntemperatur. Halte Daumen und Mittelfinger zusammen und drücke dann mit dem Zeigefinger auf deinen Handballen. So sollte sich dein Steak auch anfühlen.

## Medium

(Halb durch) 57–59 °C Kerntemperatur. Halte deinen Daumen und Ringfinger zusammen und drücke wieder auf deinen Handballen. Gib dein Steak genauso nach, kannst du servieren.

## Well done

(Durchgebraten) 60–63 °C Kerntemperatur. Bringe Daumen und kleinen Finger zusammen und drücke auf deinen Handballen.



**Metzgerfrisch Frisches  
Rinder-Rumpsteak**

Vom Jungbullen. Mind. 21 Tage gereift.  
Ca. 250 g

# Pink Burger

Einfach | gesamt 150 Min. |  
Zubereitung 60 Min.

## Zutaten für 4 Portionen

25 g frische Hefe  
Prise ChanteSel Salz  
150 ml Rote-Bete-Saft  
2 EL Primadonna Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
250 g Belbake Weizenmehl Typ 550  
1 TL weißer Sesam  
½ TL Zucker  
1 Mango  
50 g Rucola  
1 rote Zwiebel  
4 EL Kania Knoblauchsauce  
600 g Grillmeister  
Schweinenackensteaks

## Zubereitung

1. In einem Topf Rote-Bete-Saft lauwarm erwärmen. Hefe mit Zucker hineinbröseln, verrühren und ca. 10 Min. gehen lassen. Olivenöl und Mehl hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 1,5 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Den Teig erneut durchkneten und in 4 Teile teilen. Die Stücke zu Kugeln formen und auf einem Backblech mit Backpapier zugedeckt erneut ca. 30 Min. gehen lassen. Die Brötchen mit etwas Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Burger-Buns darin ca. 15 Min. backen.

3. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln. Rucola waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel schälen und in Ringe teilen. Die Schweinesteaks auf dem vorgeheizten Grill goldbraun rösten.

4. Die Burger-Buns aufschneiden, mit Knoblauchsauce bestreichen. Steaks auflegen und mit Rucola, Mango und roter Zwiebel toppen.

# Bun- tastisch!

BBQ mit Schwein ist vielseitig. Nacken liebt Marinade, Bauch bringt Crunch, Würste sind saftig, und Filet spielt die feine Klinge. Das Fett sorgt für die Extraportion Geschmack. Schweinefleisch saugt Marinaden auf und liefert so ein Feuerwerk an Aromen. Wenn du Schwein richtig grillst, fragen dich deine Gäste garantiert nach dem nächsten Grilltermin.

Dieses und viele weitere  
Rezepte findest du auf  
[lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



### Grillmeister Schweinenackensteaks

Gewürzt in versch. Sorten.  
Je 600 g



### Grillmeister Schweine-Spare Ribs

Mariniert in versch. Sorten.  
Ca. 700 g



Gilt für alle Fleischartikel auf dieser Seite außer Bratwurst.



Gilt für alle Fleischartikel auf dieser Seite.



**Grillmeister Schweine-Grillfackeln**  
Gewürzt. Je 420 g



**Grillmeister Delikatess-Bratwurst**  
6 Stück. Je 540 g



**Perlenbacher Premium Pils**  
Je 0,5 l

# Caesar-Grillsalat mit Flatbread

Einfach | gesamt 60 Min. |  
Zubereitung 45 Min.

## Zutaten für 4 Portionen

1 Knoblauchzehe  
2 TL Kapern  
½ Zitrone  
100 g Kania Mayonnaise  
20 g geriebener Parmesan  
3 EL Primadonna Olivenöl  
1 TL Senf  
Prise ChanteSel Salz  
Prise Kania schwarzer Pfeffer  
15 g frische Petersilie  
250 g Milbona Joghurt natur  
300 g Belbake Weizenmehl, Type 405  
1 TL Backpulver  
500 g Grillmeister  
Hähnchenbrustfilet, mariniert  
2 Romana-Salate

Die komplette Zubereitung  
findest du auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



### Grillmeister Hähnchenbruststeaks

Mariniert in versch. Sorten.  
Je 550 g



# Geflügel- vielfalt

Geflügel ist der leise Held des Grillens – subtil im Aroma, groß in der Bandbreite. Ob Hähnchen oder Pute, ob saftige Keulen, zartes Brustfilet oder feine Medallions: Geflügel liebt Würze und gart schnell zur Perfektion, deshalb ist Fingerspitzengefühl gefragt. Das butterweiche Fleisch macht die leichten Sommertage noch beschwingter.





Gilt für alle Geflügelartikel auf dieser Seite.



### Grillmeister Puten-Grillies

Mariniert.  
Je 300 g



### Grillmeister Putenbrustschnitzel

Mariniert in versch. Sorten.  
Je 550 g



### Grillmeister Hähnchen-Unterkeulen

Gewürzt in versch. Sorten.  
Je 600 g



### Grillmeister Hähnchen-Medallionspieße

Mariniert in versch. Sorten.  
Je 400 g



### VDP Weingut Spreitzer Riesling Ader, Weißwein, trocken

Je 0,75 l

Trinktemperatur: 8–10 °C

Rheingau/Deutschland

[auch online](#)

”

Geflügel Scharf angrillen und bei indirekter Hitze ziehen lassen. Immer mal wieder wenden. Wer möchte, kann es 1–2-mal mit BBQ-Marinade bestreichen/glasieren.

**Metzgermeister Frank**



# Bio



Rund  
**600**  
Bio-Artikel<sup>®</sup>



 **Bioland Frisches  
Rinder-Entrecôte/Rumpsteak**  
Ca. 200 g





## Gute Gründe für mehr Bio

- **Ökologischer Anbau** unter Einhaltung der EU-Öko-Verordnung
- **Umweltschutz:** Verzicht auf chemischen Pflanzenschutz und Einsatz von organischem Dünger
- **Schutz der Artenvielfalt** durch wildtier- und insektenfreundliche Arbeitsweise

Weitere Infos: [lidl.de/bio](https://www.lidl.de/bio)



## Lidl und Bioland – starke Partner seit 2018

- Nahezu 30% unseres gesamten Bio-Sortiments sind nach den **strengen Bioland-Richtlinien** hergestellt
- Bioland ist **der größte Bio-Anbauverband Deutschlands** mit mehr als 10.000 Betrieben
- Mit jedem Kauf eines Bioland-Produkts unterstützt du die **heimischen Bioland-Bauern und -Bäuerinnen** und damit die **ökologische Landwirtschaft in Deutschland**

Weitere Infos: [lidl.de/bioland](https://www.lidl.de/bioland)



### Metzgerfrisch Bio Frische Hamburger vom Rind

Gewürzt. Je 4x 125 g



### Metzgerfrisch Bio Traditions-Rostbratwurst

Versch. Sorten. Je 260/220 g



### Fischerstolz Bio Lachsfiletportion

Mit Haut. Je 200 g



### Milbona Bio Griechischer Feta

Je 200 g

Mit **130** Bioland-Artikeln<sup>1</sup> über dem EU-Bio-Standard



**Bioland Deutsche Mini Gurken**  
Klasse I. Je 3 Stück



**Bioland Deutsche Topfkräuter**  
Basilikum, Schnittlauch, Petersilie. Je Topf



<sup>1</sup> Gezählt wurde die Artikelanzahl des gesamten Bioland-Food-Sortiments (Standard-, Aktions- und Saisonware) bei Lidl im Zeitraum 03/2023 bis 02/2024.

# Bäi mmm mmm r

## Metzgermeister Frank

”

Die Fettauflage auf einem Rumpsteak drei- bis viermal einschneiden. So kann sich das Fleisch nicht wölben/zusammenziehen. Es bleibt schön flach auf deinem Rost/ deiner Plancha liegen und kann gleichmäßig gegart werden.



## Wie lange sollte Fleisch mariniert werden?

Leg dein Grillgut am besten schon am Vortag in die Marinade. So kann es gemütlich durchziehen.



## Wie soll ich meinen Grill aufteilen?

Profis teilen den Gas- und Kohlegrill in zwei Temperaturzonen: Eine liefert direkte Hitze, die andere indirekte. Hier kann das Fleisch nach dem Grillen relaxen, damit es danach schön saftig ist. Wer mit dem Elektrogrill brutzelt, kann das Gargut einfach danebenlegen und ruhen lassen.

## Wann kann ich das Fleisch wenden?

Obacht beim Wendemanöver! Nutze auf jeden Fall eine Grillzange und keine Gabel. Das Fleisch solltest du erst dann wenden, wenn es sich leicht vom Rost löst.

## Rezepttipp von Frank Chimichurri

Chimichurri ist eine argentinische Kräutersauce, die in der Regel zu **gegrilltem Rindfleisch** und Steaks serviert wird. In Argentinien nutzt man die **Sauce** auch **als Marinade für Fisch oder Geflügel**. Ihre Zubereitung basiert auf spanischen und italienischen Vorbildern. Daher ähnelt sie Pesto.

### Zutaten

2 Knoblauchzehen  
½ rote Zwiebel  
1 Bio-Limette  
3TL Oregano, getrocknet  
½ Peperoni  
100ml Primadonna Olivenöl  
40g frische Petersilie  
5g frischer Thymian  
Kania Meersalz  
2 EL Kania Essig  
Kania schwarzer Pfeffer



Die komplette  
Zubereitung  
findest du auf  
[lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)

## Vom Metzgermeister zum Lidl-Fleischbotschafter

Seit 2009 bin ich nun bei Lidl und darf mich um die Themen **Qualität und Nachhaltigkeit** im Bereich Fleisch und Wurst kümmern.

In den letzten 15 Jahren habe ich viel gesehen und erlebt, aber eins hat sich nie geändert, **die Qualität steht bei Lidl an erster Stelle.**

Sobald eine Ware nicht die hohen Qualitätsstandards von Lidl erfüllt, geht sie auch nicht in den Verkauf. **Jeder Eigenmarkenartikel wird auf unseren strengen internen Qualitätskriterien hin geprüft.** In Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten versuchen wir die Qualität stetig zu verbessern, um euch das beste Geschmackserlebnis zu bieten.

**Ich wünsche euch viel Spaß beim Grillen.**



Dieses und viele weitere  
Rezepte findest du auf  
[lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



## Grillgeschmack, der Wellen schlägt



### Für Genuss mit Zukunft

Das **ASC-Siegel** kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte, die mit Rücksicht auf die Umwelt, die Tiere, die Mitarbeitenden und die umliegenden Gemeinden gezüchtet wurden.

Weitere Informationen findest du auf [asc-aqua.org](http://asc-aqua.org)



**Fischerstolz  
ASC Dorade**  
Ca. 500 g



**Grillmeister ASC  
White Tiger Garnelenspieße**  
Versch. Sorten. Je 100 g



Fisch grillen ist kein Muskelspiel, sondern eine delikate Fingerübung. Achte auf sanfte Hitze und packe ihn nur mit Haut direkt auf den Rost. Oder lege eine Schicht Zitronenscheiben darunter, damit er nicht festklebt. Beim Würzen gilt: Weniger ist mehr. Gutes Fischfilet braucht nur Salz, Zitrone und Respekt. Dann schmeckt gegrillter Fisch wie ein kleiner Urlaub auf dem Teller.

# Lachs- spieße mit Ananas-Salsa

**Einfach | gesamt 60 Min. |  
Zubereitung 60 Min.**

## Zutaten für 4 Portionen

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 Zitronen
- 600 g Grillmeister Lachsfilet, mariniert
- 4 EL Primadonna Olivenöl
- ½ Ananas
- 2 Minigurken
- 15 g frischer Koriander
- Prise ChanteSel Salz

## Zubereitung

- 1.** Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und die Wurzelenden entfernen. Das Grün in ca. 5 cm lange Stücke teilen. Den weißen Teil für die Salsa aufbewahren. 2 Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Lachs in Würfel teilen. Lachs, Frühlingszwiebelgrün und Zitronenscheiben abwechselnd auf Spieße stecken und mit etwas Olivenöl bestreichen.
- 2.** Für die Salsa Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Gurken ebenfalls fein würfeln. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln fein hacken. Koriandergrün waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die übrige Zitrone auspressen. Alles in eine Schüssel geben und mit dem übrigen Olivenöl und einer Prise Salz vermengen.
- 3.** Lachsspieße auf einem heißen Grill ca. 10 Min. grillen und mit der Salsa servieren.



**Fischerstolz  
Ganze Lachsforelle**

Ca. 1,05 kg



**Grillmeister Grill-Lachs**

Mariniert in versch. Sorten.  
Je 250 g



Eine Vielzahl der Vemondo-Produkte gibt es **zum gleichen Preis** oder sogar günstiger als ihre tierischen Vergleichsprodukte\*



Entdecke unsere **pflanzenbasierte Produktvielfalt** mit rund 1.000 Produkten<sup>§</sup>, bei denen für jeden Geschmack etwas dabei ist



**Vemondo**  
**Vegane Bratwurst\*\***  
Je 200 g



**VEGAN**

# Feuer & Flamme für Pflanzen

Grillen ohne Fleisch? Unbedingt! Gemüse karamellisiert über der Glut, Pilze liefern Umami, und Tofu wird zur Geschmacksexplosion, wenn er gut mariniert ist. Mit unseren Vemondo-Produkten bist du ganz weit vorn am Rost, denn plant-based BBQ ist alles außer langweilig. Wer vegan grillt, verzichtet nicht, sondern entdeckt. Und macht Fleischesser neugierig.



**Mini Romana Salat**  
Klasse I. Je 2 Stück



**Radieschen**  
Je Bund



**Gurken**  
Klasse I. Je Stück

## Mango-Ketchup-Dip

Einfach | gesamt 25 Min.

Die komplette Zubereitung findest du auf [lidl-kochen.de](http://lidl-kochen.de)



### Vemondo Soja Classic

Ohne Zuckerzusatz.  
Je 500 g



**Ab Do., 24.4.-10.5.**

Ernesto®

### Edelstahl-Besteck-Set, 24-teilig

Set aus je 6x Gabel/Messer/ Esslöffel/Kaffeelöffel. Spülmaschinengeeignet. Je Set

[nur online](#)

**7.99\***

\*Gezählt wurde die durchschnittliche Artikelanzahl je Filiale der mit dem V-Label vegan gekennzeichneten Produktsorten im gesamten Food-Sortiment (Standard-, Aktions- und Saisonware) bei Lidl im Zeitraum 03/2023 bis 02/2024. Artikel mit sind ab sofort auch im Internet unter [lidl.de](http://lidl.de) inkl. MwSt., zzgl. Versandkostenpauschale (€5.95), bestellbar, soweit nicht abweichend am Artikel angegeben. \*Dieser Artikel kann aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

VEMONDO

# Genuss



**Bio**



**Vemondo Bio  
Veganer Brotaufstrich**  
Versch. Sorten. Je 180 g





**Chef Select Hummus mit Topping**

Versch. Sorten. Je 220 g



**Vemondo Vegane Steak-Alternative**

Versch. Sorten. Mariniert. Je 160 g



**Vemondo Bio Vegane Salatmayo**

Je 250 ml

**Deutsche Lauchzwiebeln**  
Je Bund

**Perfekt**

**Kombiniert**



**Vemondo Veganes Hirtengenuss**

Je 150 g



**Strauchtomaten, lose**

Klasse I. kg-Preis

# So schmecken Sieger!



FLEISCH- UND FISCHALTERNATIVEN <sup>F</sup>



MILCHALTERNATIVEN <sup>F</sup>



EIGENMARKEN-AWARD <sup>F</sup>

Unsere **vegane Eigenmarke Vemondo** siegt bei den V-Label Awards in den Kategorien **Eigenmarke, Fleisch- und Fischalternativen** sowie **Milch- und Molkereialternativen**. <sup>F</sup>



**VEGAN**

<sup>F</sup> Bei den „V-Label Awards 2024“ wurde Vemondo mit dem „Eigenmarken-Award“ sowie für die Vemondo-Produkte „veganes Steak nach Art Rind“ in der Kategorie „Fleisch- und Fischalternativen“ und „No MILK Hafer 3,5 %“ in der Kategorie „Milch- und Molkereialternativen“ als Gewinner ausgezeichnet. Die Auszeichnungen basieren zu je 50 % auf einer Jury-Bewertung und einer öffentlichen Abstimmung mit 61.000 Stimmen. Für die Auszeichnung wurden die Produkte von den ProVeg-Experten für eine Vorauswahl bewertet und anschließend von einer Jury aus erfahrenen Köchen und Fachleuten der Lebensmittelindustrie hinsichtlich Geschmack, Textur und Geruch blind verkostet. Die „V-Label Awards“ werden von ProVeg e.V. Deutschland ausgerichtet, das mit dem „V-Label“ eine Kennzeichnung für vegane und vegetarische Produkte anbietet und mit der Ausrichtung der „V-Label Awards“ positiven Einfluss, Qualität und Innovation im pflanzenbasierten Bereich auszeichnet. Mehr Informationen unter <https://awards.v-label.de/2024/de/page/winners-2024>

# Kann man das noch toppen?!

Pizza vom Grill? Fast. Aber besser. Ein mobiler Pizzaofen bringt Temperaturen, von denen dein Backofen nur träumen kann. Das Resultat: außen knusprig, innen luftig – und mit echtem Flammenaroma. Außerdem ist die Pizza damit ruckzuck gar, so dass der Nachschub für deine Gäste immer im Flow ist. Bei so viel Gusto weint der Pate vor Freude.



Ab Do., 8.5.

Grillmeister  
**Pizzazubehör**  
Je Stück

auch online

9.99\*



-20%

7.99\*<sup>G</sup>

Gültig 8.5.-14.5.<sup>H</sup>



**Pizzaschieber; zusammenklappbarer Griff aus Buchenholz; für Pizzen bis max. 25 x 25 cm**



**Pizzaschneider; aus Edelstahl mit Griff aus Buchenholz**



**Pizzaschieber; langer Griff aus Kiefernholz; für Pizzen bis max. 30 x 30 cm**



Ab Do., 8.5.

Grillmeister  
**Gas-Pizzaofen**

Modell „Milano“. Zuverlässiger Start durch Piezo-Zündsystem. Erreicht 400 °C in nur 15 Min. Herausnehmbarer Pizzastein aus Cordierit (ca. B 30,5 x H 30,5 x T 1 cm). Ideal für knusprige Pizzen, krosse Flammkuchen oder frische Baguettes – direkt vom Grill. Geeignet für 5- und 11-kg-Gasflaschen – Gasflasche nicht enthalten. Je Stück

auch online

89.99\*



-10€

79.99\*<sup>G</sup>

Gültig 8.5.-14.5.<sup>H</sup>



# Pizza Napoletana Margherita und Bianca

Einfach | gesamt 120 Min. | Zubereitung 30 Min.

## Zutaten für 2 Pizzen

1 Päckchen Trockenhefe	2 Milbona Mozzarella
½ TL Belbake Zucker	2 Knoblauchzehen
500 g Belbake Weizenmehl, Type 405	200 g gehackte Tomaten
1 TL ChanteSel Salz	Kania Pfeffer
2 EL Primadonna Olivenöl	1 TL getrockneter Oregano
125 g Milbona Frischkäse	200 g Cherrytomaten
75 g Crème fraîche	25 g frisches Basilikum
1 Zitrone	15 g Pinienkerne
Prise Chiliflocken	2 TL Pesto alla Genovese
2 Zucchini	100 g geriebener Mozzarella

Die komplette Zubereitung  
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)





# Kartoffelsalat

## mit Fenchel, Walnuss, Gurke und Gewürzgurke

Einfach | gesamt 60 Min. | Zubereitung 60 Min.

### Zutaten für 6 Portionen

1 kg festkochende Kartoffeln  
ChanteSel Salz  
1 Orange  
6 EL Primadonna Olivenöl  
4 EL Kania weinwürziger Essig, hell  
2 EL Kania Senf  
1 EL süßer Senf  
1 EL Mirabel Honig  
Kania bunter Pfeffer  
2 Fenchel  
1 Salatgurke  
6 Freshona Gewürzgurken  
40 g Alesto Walnusskerne  
20 g frischer Dill

### Zubereitung

1. Kartoffeln waschen. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt ca. 25 Min. weich garen. Anschließend abgießen, abschrecken und ausdampfen lassen.
2. Orange heiß abspülen, Orangenschale fein abreiben, Orange halbieren und Saft auspressen. Beides mit Olivenöl, Essig, Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit dem Dressing übergießen. Ungefähr 30 Min. ziehen lassen.
3. Fenchel waschen und halbieren, feines Grün abzupfen und grob hacken. Strunk dünn abschneiden und Fenchel in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden. In eine Schüssel geben und salzen. Gurke halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
4. Gewürzgurken in ein Sieb abgießen und Gurken in feine Würfel schneiden. Fenchel, Gurke und Gewürzgurken zu den Kartoffeln geben und vermengen. Walnusskerne grob hacken. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Walnusskerne, Fenchelgrün und Dill über den Salat geben und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# In bester Gesellschaft

Wer beim Grillen nur ans Fleisch denkt, verpasst die Hälfte des Vergnügens. Beilagen sind keine Statisten, sondern ein integraler Bestandteil des Genuss-Ensembles. Antipasti machen Lust auf mehr, Salate bringen den ultimativen Frischekick, und knuspriges Baguette sorgt dafür, dass auch wirklich kein Tropfen Sauce auf dem Teller übrig bleibt.



**Ciabatta**  
Je 300 g



## Baresa Oliven

Ohne Stein. Versch. Sorten.  
Abtropfgewicht: 160 g/170 g  
Je 340 g



## Chef Select & You Frischer Salat-Mix

Versch. Sorten.  
Je 200/150/100 g

**AOK**  **TIPP**

Ein **bunter Salat** eignet sich **hervorragend als Beilage** auf dem Grillteller. Gemüse zählt zu den **ballaststoffreichsten Lebensmitteln** – besonders Paprika, Möhre und auch Rote Bete.

# Lecker und lässig sparen

# Lohnt sich

Wähle aus einer vielfältigen Auswahl von bis zu **50 offenen Backwaren** – je nach **Filiale**, deine liebsten Produkte für einen gelungenen Grillabend aus.

Dazu gehören unter anderem frisch gebackene Brote und Brötchen, Snacks oder regionale Spezialitäten für das Heimatgefühl und die lokale Verbundenheit.

**Frische und Qualität** haben dabei höchste Priorität.



**Bauern-  
baguette**  
Je 300 g

# Cheers

Ein eiskaltes Bier zum würzigen Nacken, vollmundiger Rotwein zum zarten Rind, ein spritziger Cocktail zum feinen Fisch – das richtige Pairing bringt deine Geschmacksknospen erst richtig zum Glühen. Gerade Longdrinks und Cocktails sind zum Barbecue völlig unterbewertet. Deshalb findest du hier ein paar tolle Ideen. **Cin Cin!**



## Schwarzwald Gin & Tonic

10 % vol. Versch. Sorten.  
Je 0,33 l



”

Wenn die Temperaturen steigen und der Grill anheizt, gibt es kaum etwas Besseres als erfrischende Drinks, zum Beispiel einen Bitterol. Der fruchtige Aperitif glänzt mit frischen Aromen der Natur und balanciert perfekt zwischen süß und bitter.



## Ben Bracken Speyside Single Malt Scotch Whisky

40 % vol. Je 0,7 l

[auch online](#)



## Romanetti Amaro Kräuterlikör

30 % vol. Je 0,7 l

[auch online](#)



## Bitterol Aperitivo

11 % vol. Je 0,7 l

[auch online](#)

# Vodka Sling

Einfach | gesamt 10 Min. |  
Zubereitung 10 Min.

## Zutaten für 1 Drink

1 Bio-Zitrone  
1 EL Agavendicksaft  
40 ml Korol Vodka  
3-4 Eiswürfel  
30 ml Sodawasser

## Zubereitung

1. Von der Zitrone zwei Scheiben für die Deko abschneiden, den Rest auspressen. Agavendicksaft, Vodka und Zitronensaft in einen Shaker geben und rühren, bis sich der Agavendicksaft aufgelöst hat.

2. Eiswürfel ebenfalls in den Shaker geben und für ca. 10 Sek. kräftig shaken.

3. Cocktailglas mit Eiswürfeln füllen und den Cocktail in das Glas abseihen. Mit Sodawasser auffüllen und mit Zitronenscheiben garniert servieren.

Prost!



## Korol Vodka

5-fach destilliert. 40 % vol. Je 0,5 l

auch online 



## Deutschlands Nr. 1 Spirituosen- Sortiment

in der Kategorie Discount<sup>m)</sup>



Bestes  
Spirituosen-Sortiment  
Kategorie Discount

<sup>m)</sup>Die Lidl Stiftung sowie die mit ihr verbundene Unternehmen wurden vom Internationalen Spirituosen Wettbewerb (ISW) der Meininger Verlag GmbH in einem Zeitraum von 20 Jahren mit über 300 ISW Medaillen (Großes Gold, Gold und Silber) in der Kategorie Discount ausgezeichnet und verfügen daher über das „beste Spirituosen-Sortiment“ im Bereich Discount.

<sup>l)</sup>ISW – Internationaler Spirituosen-Wettbewerb. Bewertungsskala 1-100 Punkte: Großes Gold: 95-100 Punkte, Gold: 90-94 Punkte, Silber: 85-89 Punkte. Weitere Infos zur Bewertungsskala unter <https://www.meininger.de/spirituosen/verkostungen/international-spirits-award>

# Null Umdrehungen, voller Geschmack

Langweilige Getränke? Nicht auf diesem Grillabend! Es zischt und prickelt, wenn Lemon, Grapefruit & Co(la) an den Rost rücken. Softdrinks sind die erfrischende Antwort auf heiße Kohlen – ohne Alkohol, dafür mit coolem Charisma. Dank der spritzigen Schlückchen brauchen alle, die nach dem Grillfest noch fahren, auf nichts zu verzichten.



## Blackberry Virgin Mojito

Einfach | gesamt 10 Min. | Zubereitung 10 Min.

### Zutaten für 1 Drink

30 g Brombeeren  
1 TL brauner Zucker  
1 Bio-Limette  
5 g frische Minze  
2 EL Eiswürfel  
100 ml Freeway Zitronenlimonade  
50 ml Freeway Tonic Water

### Zubereitung

**1.** Brombeeren waschen und mit dem Zucker in ein hohes Glas geben. Limette halbieren und Saft auspressen, Minzblätter waschen und beides ebenfalls in das Glas geben.

**2.** Mit einem Cocktailstößel andrücken. Eiswürfel in das Glas geben und mit Limonade und Tonic Water auffüllen.

**Zum Wohl!**

**Dieses und viele  
weitere Rezepte findest  
du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)**



**Freeway  
Erfrischungsgetränke**

Versch. Sorten.  
Je 1 l



**Freeway Cola**

Koffeinhaltig.  
Je 1,5 l



**Freeway  
Grapefruit Limonade**

Versch. Sorten.  
Je 1,5 l



**Saskia  
Vitaminwasser**

Versch. Sorten.  
Je 0,5 l

**AOK  TIPP**

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt einem Erwachsenen, **täglich 1,5 Liter Wasser oder ungesüßten Tee zu trinken – bei Hitze oder sportlicher Aktivität auch mehr.** Wem das schwerfällt, der kann sich zu Hause **kleine Wasserstationen** in jedem Raum einrichten oder sein **Wasser mit frischem Obst wie Zitrone oder Orange aufpeppen.** Schon probiert?

# Grill an, Chaos frei!

Wenn das Feuer knistert, geht das Abenteuer los: Wasser spritzt, Matsch fliegt umher, und das Hüpfnetz bebt. Während die Großen gemütlich um den Grill herum chillen, haben die Kleinen den Spaß ihres Lebens.

Ab Do., 30.4.

Playtive

## Matschküche

Konstruktion aus Echtholz. Höhenverstellbares, neigbares und wasserabweisendes Dach aus Kunststoff. Kreidetafel mit 3 Kreidestücken, 1 Herdplatte mit Temperaturreglern und Grillplatte.

Ca. B 82 x H 135 x T 50 cm.

Altersempfehlung:  
ab 3 Jahren. Je Stück

auch online 

**59.99\***

Nur gültig mit  
  
Plus

**-10€**

**49.99\*<sup>G</sup>**

Gültig 30.4.-7.5.<sup>H</sup>

**Für  
draußen**



Für  
draußen



## Spaß für alle

Nach dem Essen fliegen Scheiben, Pucks und gute Laune durch die Luft. Action für jedes Alter – und ein schöner Abschluss!

Ab Mo., 28.4.

Playtive

### Outdoorspiele

Wahlweise Disc-Golf-Set, Bean-Bag-Spielset, Schmetterball-Set. Je Set

nur online

17.99\*

Online.  
Immer.  
Mehr.

[lidl.de](https://www.lidl.de)

## Wasser marsch

Plätschern, planschen, stauen – hier fließt nicht nur Wasser, sondern auch Kreativität. Perfekt für kleine Ingenieure mit großen Ideen!

Ab Mi., 30.4.

Playtive

### Wasser-Spieltische

Stabile Konstruktion aus Echtholz. Mit herausnehmbaren Wasserbehältern. Altersempfehlung: ab 2 Jahren. Je Stück

auch online

59.99\*



Für  
draußen



Für  
draußen



## Kleine Grillmeister

Rost frei für den BBQ-Nachwuchs! Hier wird gewendet, gebrutzelt und serviert – ganz ohne verbrannte Würstchen. Auch Grill-Legenden haben klein angefangen!

Ab Di., 22.4.–30.4.

Playtive

### Holz-Spielzeuggrill, 14-teilig

Inkl. Grillgut-Zubehör. Ca. L 48 x B 31 x H 66,5 cm. Altersempfehlung: ab 2 Jahren. Je Stück

nur online

29.99\*



AUF DEM  
WEG NACH  
MORGEN

<sup>1</sup>FSC im  
Überblick

Setzt sich weltweit für die Förderung nachhaltiger Forstwirtschaft ein

Hilft Wälder zu erhalten und Interessen der darin lebenden zu schützen

Hilft Wälder für zukünftige Generationen zu erhalten



## Weniger kleckern, mehr genießen

Muffinförmchen aus Papier machen dir den Eisgenuss leichter! Einfach den Eisstiel durchstecken, dann fängst du Tropfen elegant auf. Und bei Getränken? Deckel deluxe! Muffinpapier umgedreht übers Glas legen, Strohhalm durch – schon bleiben Fliegen und Wespen außen vor. Clever!



### Bon Gelati Quetschtüten

Versch. Sorten.  
Je 6x 110 ml

# Eis geht immer

Nach der Hitze kommt die Abkühlung. Eis ist das furiose Finale für euer Grillevent. Ob cremig oder fruchtig, pur oder kombiniert mit lecker Grilllobst – während der Grill langsam auskühlt, schmelzen die Herzen deiner Gäste bei einem erfrischenden Eisdessert nur so dahin.



### Gelatelli Melonnice

Versch. Sorten.  
Je 5x 73 ml



### Gelatelli Stieleis

Versch. Sorten.  
Je 6x 60/4x 72 ml





Himbeer-Minz-Eis  
und viele weitere  
Rezepte findest du  
auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)

## Mango-Limetten-Eis am Stiel

Einfach | gesamt 300 Min. |  
Zubereitung 20 Min.

### Zutaten für 8 Portionen

2 Mangos  
2 Bio-Limetten  
200 ml Apfel-Mango-Maracuja-Saft  
2 EL Belbake Kokosraspel

### Zubereitung

1. Mangos schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Limetten halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Fruchtfleisch, Saft und Limettensaft glatt pürieren. Mangopüree in Eisformen füllen. Eisstiel in Formen stecken und über Nacht im Tiefkühler durchfrieren lassen.
2. Eisform vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen, Eis am Stiel herausnehmen und vor dem Servieren mit Kokosraspeln toppen.



Rund  
**60**  
Eis-Artikel<sup>1</sup>



”

Ich hoffe, meine Tipps und Tricks haben bei dir gezündet! Zum Abschluss noch ein süßer Geheimtipp: Wassermelone oder Banane in der Schale kurz mitgrillen – karamellisiert perfekt und passt hervorragend zu cremigem Eis.

**Metzgermeister Frank**



**Gelatelli Super Soft Waffelhörnchen**

Versch. Sorten.  
Je 4x 140 ml



**Bon Gelati Gestrudelt Eis**

Versch. Sorten.  
Je 1,65 l/900/850 ml



**Gelatelli Amerikanisches Eis**

Versch. Sorten.  
Je 500 ml



**Gelatelli Premium/Double Stieles**

Versch. Sorten.  
Je 4x 90/4x 85 ml



**Bon Gelati Eiscreme**

Versch. Sorten.  
Je 1 l

# Acht Siege, eine Mission – beste Frische für dich



**Rekordsieger:**  
zum 8. Mal  
Nr. 1 für Frische <sup>K</sup>

FRUCHTHANDEL

RETAIL <sup>20</sup>  
AWARD <sup>24</sup>

DEUTSCHLANDS  
NUMMER EINS  
FÜR OBST UND  
GEMÜSE •

SIEGER IN DER KATEGORIE  
DISCOUNT

**LIDL**

Dienstleistung  
GmbH & Co. KG

FRUITNET MEDIA  
INTERNATIONAL GMBH  
DÜSSELDORF

**Wir sind Deutschlands Nr. 1 für Obst & Gemüse**

in der Kategorie Discount <sup>K</sup>

<sup>K</sup>Im Auftrag des Fruchthandel Magazin hat Consumer Panel Services GfK im April 2024 7.012 Haushalte nach ihrer Meinung zum Obst- und Gemüseangebot der versch. Handelsgruppen (einschließlich Kategorie Discount) und in verschiedenen Kategorien befragt. Bewertet wird nicht das einzelne Geschäft/die einzelne Abteilung, sondern die Leistung der gesamten Handelsgruppe. Lidl hat den Retail Award 2024 in der Kategorie Discount erhalten. Mehr Infos unter [lidl.de/retail](https://www.lidl.de/retail) • Filial-Angebote: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen • Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen unter [www.lidl.de/filialsuche](https://www.lidl.de/filialsuche) oder 030 2200 5500.