

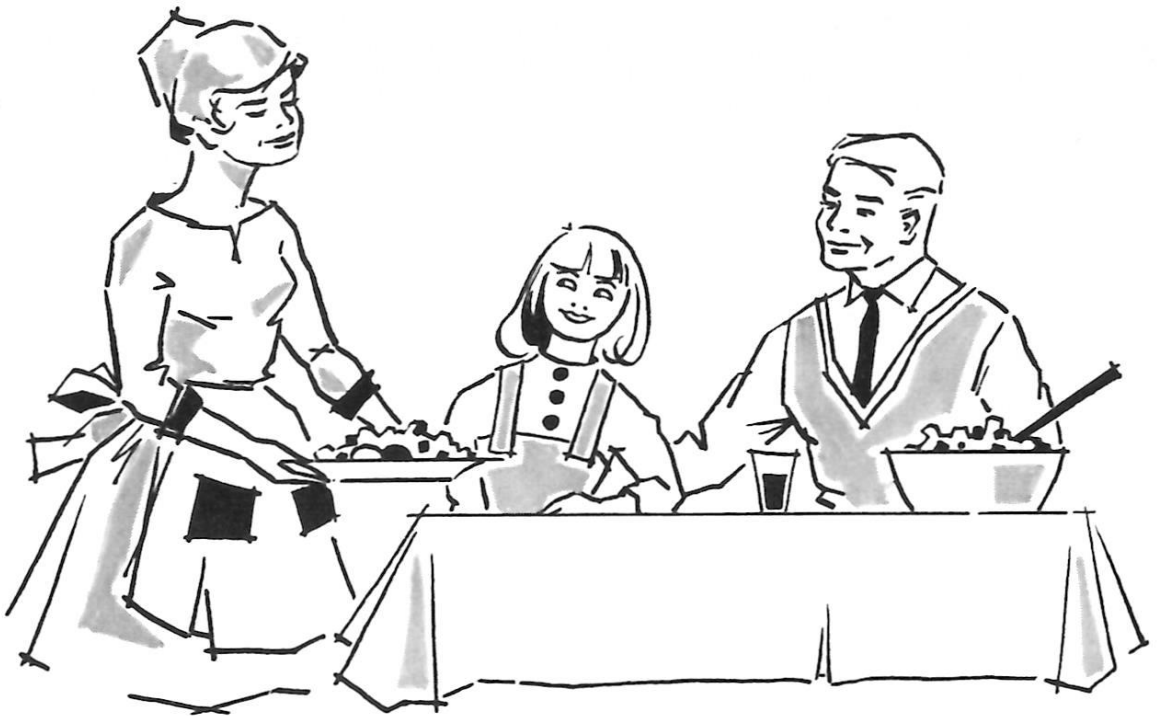
Gesundheitlich  
besonders  
wertvoll



**Deli Reform**  
*Delikatess-Pflanzenöl*



EIN WALTER RAU ERZEUGNIS



Für unzählige Familien in Stadt und Land ist die ungemein wohlschmeckende DELI REFORM seit Jahren der Inbegriff einer guten und gesunden Pflanzenmargarine.

Als wunderbare Ergänzung dazu empfehlen wir Ihnen ein Delikateß-Öl von hohem gesundheitlichen Wert:

## **Deli Reform Öl** eines der gesündesten Pflanzenöle

Dieses leichtverdauliche und außerordentlich bekömmliche Öl ist eine glückliche Kombination biologisch hochwertiger Öle aus sonnen gereiften Früchten.

Sein hoher gesundheitlicher Wert beruht auf dem Reichtum an mehrfach ungesättigter Fettsäure (Linolsäure) und dem kreislaufwirksamen Vitamin E.

Durch die tägliche Aufnahme von Linolsäure wird der Cholesteringehalt weitgehend normalisiert und dadurch dem gefürchteten Herzinfarkt vorgebeugt.

Je reichlicher die Linolsäure-Zufuhr, desto stärker der Abbau lästiger Fettpolster. Fettleibigen ist deshalb anzuraten, Salate, Saucen und Mayonnaisen ausschließlich mit DELI REFORM ÖL zuzubereiten, um ihrem Körper täglich mindestens 1 g Öl pro kg Körpergewicht zuzuführen.

DELI REFORM ÖL ist also weit mehr als ein feines Tafelöl: ein überaus gesundes und delikates Pflanzenöl, das praktisch allen Reform- und Diätansprüchen gerecht wird.

Ab heute also ... für pikante Saucen, köstliche Mayonnaisen und feine Salate ... immer wieder das naturgesunde, biologisch hochwertige DELI REFORM ÖL.



### **Party-Salat**

2 Eigelb mit Salz verrühren, tropfenweise  $\frac{1}{4}$  l Deli Reform Öl darunterrühren und mit 2 EBl. Essig oder Zitronensaft, Zucker und Pfeffer abschmecken. Folgende Zutaten zerkleinert daruntermischen: 1 kl. Ds. abgetropfte Champignons, 3 hartgekochte Eier, 375 g gekochtes Hühnerfleisch (ohne Haut), 1 gr. Apfel, 4 abgetropfte Pfirsichhälften (aus der Dose). Eventuell etwas Champignonwasser dazugeben und 2 Std. ziehen lassen. Toast oder Weißbrot dazu reichen.

### **Feine Remoulade**

2 Eigelb mit Salz verrühren, tropfenweise  $\frac{1}{4}$  l Deli Reform Öl darunterrühren und mit 2 EBl. Essig oder Zitronensaft, Zucker und Pfeffer abschmecken. 1 Zwiebel, 2 EBl. Kapern, Petersilie, Schnittlauch, 1 kleine Gewürzgurke sehr fein hacken und daruntermischen. Pikant abschmecken. Zu hartgekochten Eiern, Roastbeef, Steinbutt oder gebratenem Fisch reichen.





### **Fischfilet à la cordon bleu**

Pro Person 1 Fischfilet (Rotbarsch) salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Auf jedes Filet 1 Scheibe rohen Schinken und 1 Scheibe milden Käse legen. Leicht mit Senf bestreichen, zusammenklappen, mit Hölzchen zusammenstecken und in Ei und Semmelmehl wenden. Entweder in heißem Deli Reform Öl schwimmend ausbacken oder in einer Bratpfanne in reichlich Deli Reform Öl langsam von allen Seiten braun braten. Pommes frites dazu reichen.

### **Weinküchlein oder Schürzkuchen**

3 Eigelb, 100 g Zucker, 1 P. Vanillinzucker schaumig rühren, 3 Eßl. Sahne dazugeben, 375 g Mehl, 2 gestr. Teel. Backpulver und abgeriebene Zitronenschale. Den Teig gut durchkneten, ausrollen und Rechtecke ausradeln. Die Mitte leicht einschneiden und ein Teigende durch den Schlitz ziehen. In heißem Deli Reform Öl schwimmend ausbacken. Abtropfen lassen und in Puderzucker wenden.





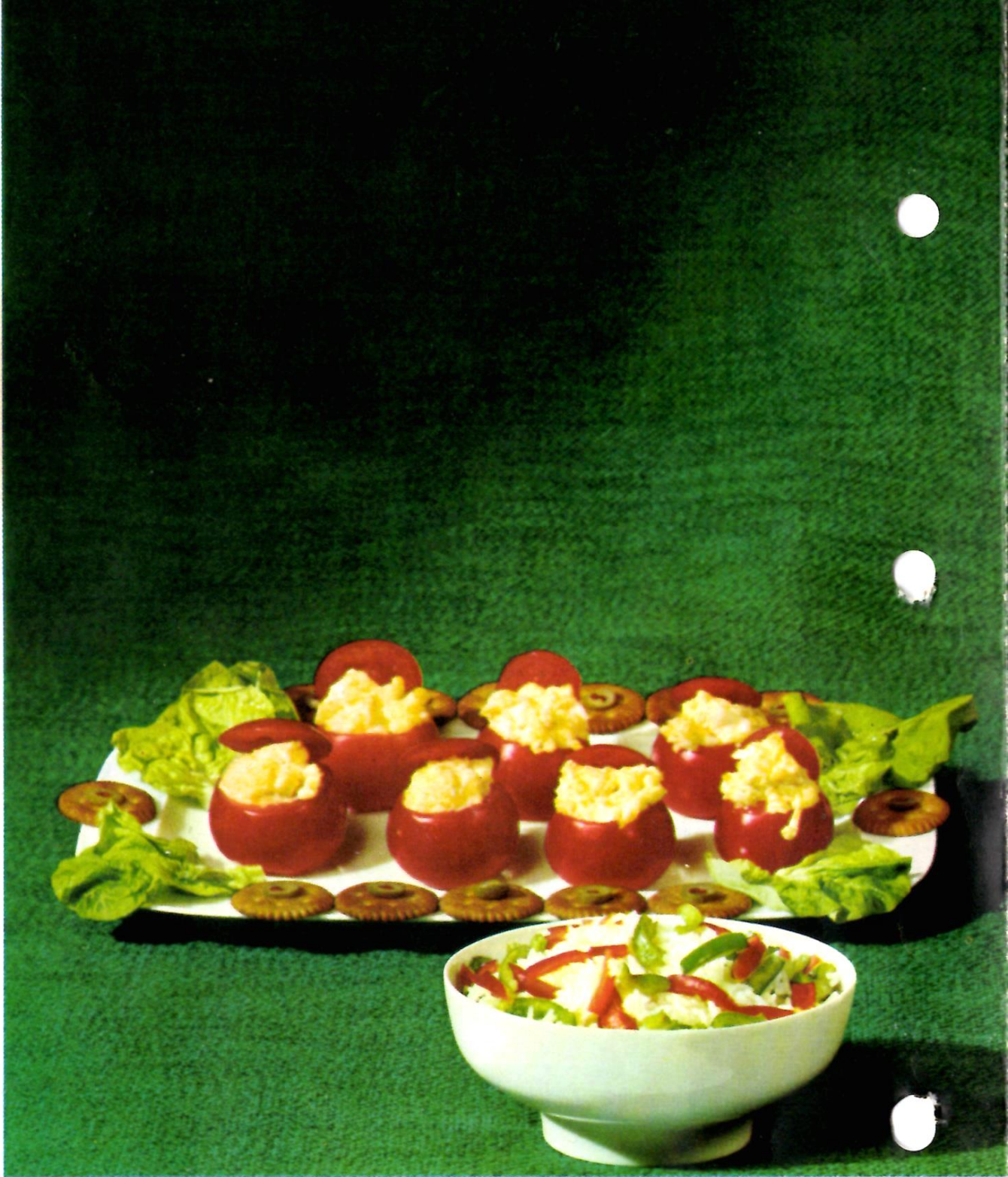
### **Römischer Gemüsetopf**

7 Eßl. Deli Reform Öl erhitzen, 3 große, würfelig geschnittene Zwiebeln darin goldgelb schmoren, folgendes Gemüse zerkleinert hinzufügen: 3 gr. Stangen Porree, 2 Möhren, 4 gr. Paprikaschoten, 8 abgezogene Tomaten, Salz, Pfeffer und Paprika darüberstreuen und mit  $\frac{1}{2}$  l Brühe auffüllen. 100 g gewaschenen Reis dazugeben und alles zugedeckt in 25 Minuten gar kochen. Das Gericht mit geriebenem Käse und gekochtem Schinken servieren.

### **Ungarischer Paprika-Salat**

4 gr. Paprikaschoten in feine Streifen schneiden, 1 Zwiebel würfeln, 4–6 Tomaten in dicke Scheiben schneiden, 150 g Schweinebraten streifig schneiden. Alles abwechselnd in eine Schale schichten, jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen. Zum Schluß 2–3 Eßl. Essig und 8 Eßl. Deli Reform Öl darübergießen. Vor dem Auftragen vorsichtig umrühren. Spaghetti dazu reichen.





\*\*\*\*\*  
\* **Garantie:** \*  
\* Jede Dose enthält mindestens 140 g Linolsäure und mehr \*  
\* als 260 mg kreislaufwirksames Vitamin E (Tocopherol). \*  
\*\*\*\*\*