ETTLI

Genusswelten

WINTER-REZEPTWELT

VORWORT

Corinna Pape
Geschäftsführerin

Jürgen Rupp
Geschäftsführer

Der erste Schnee, der wie Puderzucker auf den Dächern liegt. Kerzenschein, der jedes Zuhause in ein warmes Licht taucht. Geschenke, mit denen wir an Weihnachten unsere Liebsten überraschen möchten. Es ist die Zeit des Jahres, in der wir endlich wieder den leckeren Geschmack von Stollen und Plätzchen genießen können. Die Vorweihnachtszeit weckt freudige Erinnerungen an unsere Kindheit, an unser ungeduldiges Warten beim Anrühren vom Plätzchenteig und an das Staunen über die Lichter am Weihnachtsbaum.

Seit fast 100 Jahren haben wir es uns bei ETTLI zur Aufgabe gemacht, den Alltag mit Gewürzen ein wenig genussvoller zu machen, Rezepte zu sammeln und sie mit unseren ETTLI Gewürzmischungen noch besonderer zu machen. Wie jedes Jahr in der Vorweihnachtszeit möchten wir unsere Lieblingsrezepte für die magische Weihnachtszeit mit Ihnen teilen.

Um die vorweihnachtlichen Rezepte für Sie in diesem Heft zu sammeln, zu kochen und in Szene zu setzen, haben wir uns viel Zeit genommen. Gewürzt wurden unsere Rezepte ausschließlich mit unseren eigenen Gewürzen! Und weil wir so viel Vorfreude bei den Vorbereitungen hatten, haben wir für Sie gleich zwei neue ETTLI Gewürzzubereitungen kreiert: Das herrlich rauchige Smoky Chicken und das süße Nasch-Engelchen.

Wir hoffen, dass Sie mit genauso viel Freude und Leidenschaft die Rezepte nachkochen und backen. Und wir freuen uns, wenn Sie mit unseren vielfältigen Geschenkpaketen auf den Seiten 24 bis 27 auch Ihren Liebsten eine Freude machen können.

Eine besinnliche Vorweihnachtszeit und ein genussvolles Weihnachtsfest wünschen wir Ihnen!

Bleiben Sie gesund.

Tanja‘s Wintergulasch mit Spätzle

Zutaten für 4-6 Portionen

1 kg	Rindergulasch
etwas	Butterschmalz
4	Zwiebeln
4	Karotten
1	Selleriestück
2	Knoblauchzehen
4 EL	Tomatenmark
600 ml	Rinderfond
500 ml	Rotwein
800 g	Spätzlemehl oder Weizenmehl
8	Eier
500 ml	lauwarmes Wasser
etwas	Butter
n.B.	Café de Paris, Kurkuma, Muskat
1 TL	Roman‘s Zaubertöpfle
	Salz und Pfeffer

1. In etwas Butterschmalz das Rindergulasch anbraten. Knoblauch und Zwiebeln würfeln und mit den in Scheiben geschnittenen Karotten und Sellerie beifügen. Einen gehäuften Teelöffel Roman‘s Zaubertöpfle mit Tomatenmark zugeben und für ca. 3 Minuten köcheln.

2. Mit Rotwein ablöschen und anschließend die Rinderbrühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren. Zum Schluss sollte die Sauce mit Speisestärke oder etwas Butter angedickt werden.

Tipp: Gulasch am Vorabend kochen und über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag nochmals aufkochen. Dadurch werden alle Aromen intensiver.

4. Für die Spätzle Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel mit der Hand oder dem Rührgerät zu einer Masse kneten. Mit Café de Paris, Kurkuma und etwas Muskat würzen.

5. Das lauwarme Wasser langsam einrühren, bis ein leicht zäher Teig entsteht.

6. Zwei Liter Wasser in einem Topf erhitzen und Salz hinzufügen. Erst wenn das Wasser kocht, den Teig in die Spätzlepresse füllen und ins kochende Wasser pressen. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, diese herausheben und in eine mit Butter gefettete Schüssel geben. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Roman‘s Grumbieresalat

Zutaten für 4 Portionen

1 kg	kleine Kartoffeln
1	Zwiebel
4	Eier
200 g	Speckwürfel
5	Gewürzgurken
1 EL	Dijon Senf
2 EL	Weißweinessig
2 EL	Mayonnaise
4 EL	Naturjoghurt
3 EL	Gurkenwasser
2 EL	Öl
1/2 Bund	Schnittlauch
n.B.	Salz und Pfeffer
	Kartoffelabenteuer
	Meersalz mit Zitronenpfeffer

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale im gesalzenen Wasser bissfest garen. Die abgekühlten Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder dritteln, damit gleichgroße Stücke entstehen.
2. Die Eier für 8 Minuten kochen und anschließend unter kaltem Wasser abschrecken, pellen und vierteln.
3. Die Zwiebel schälen und in große Würfel schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und darin den Speck und die Zwiebel nacheinander anbraten.
4. Gurken in kleine Würfel schneiden.
5. Senf, Essig, Mayonnaise, Joghurt und Gurkenwasser zusammen mit den Gewürzen in einer Schüssel zu einem Dressing verrühren. Den Schnittlauch klein schneiden und ebenfalls hinzugeben.
6. In einer großen Schüssel alle Zutaten vorsichtig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tipp: Am besten schmeckt der Salat, wenn er 2-3 Stunden vor dem Servieren zubereitet wird und leicht gekühlt ist.

Corinna‘s Buntes Ofengemüse mit Café de Paris Dip

Zutaten für 2-4 Portionen

2	Karotten
2	Pastinaken
2	Rote Beten
2	Rote Zwiebeln
1	Lauch
4-6 EL	Öl
200 g	Schafskäse
1/2 TL	Schafskäsegewürz
125 g	Speisequark
100 g	Schmand
200 g	Frischkäse
1 TL	Brutzelheld
1 EL	Café de Paris
n.B.	Knoblauchpfeffer & Salz
	Rosmarinzweig

1. Für den Dip Speisequark, Schmand und Frischkäse vermengen. Café de Paris in etwas Wasser kurz aufquellen lassen und unter die Quarkmischung heben. Zum Schluss mit etwas Knoblauchpfeffer und Salz abschmecken.

2. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. Die Karotten und Pastinaken schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften nochmals in vier Würfel teilen. Die rote Bete schälen und in feine Scheiben schneiden. Hier am besten Handschuhe tragen, da sie stark färben.

4. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen und mit 3-4 Esslöffeln Öl beträufeln. Ca. ½ Teelöffel Brutzelheld darüber streuen und 10 Minuten im Ofen garen.

5. In der Zwischenzeit den Lauch in feine Scheiben schneiden.

6. Nach den 10 Minuten das Gemüse wenden und den Lauch darüber verteilen. Noch etwas Öl und den restlichen Brutzelheld über den Lauch geben und weitere 10 Minuten garen. Anschließend nochmals wenden und für 5 Minuten bissfest garen.

7. Schafskäse etwas klein krümeln und mit ca. ½ Teelöffel Schafkäsegewürz vermengen.

8. Das Gemüse auf Tellern anrichten, Schafskäse darüber geben und mit Rosmarin garnieren. Den Quarkdip in kleine Schälchen geben und dazu servieren.

Theresa‘s Kabeljaufilet auf Rote Bete Risotto mit Kürbisschaum

Zutaten für 4 Portionen

1	Rote Bete
3	Schalotten
2	Knoblauchzehen
250 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein
875 ml	warme Gemüsebrühe
100 g	Parmesan
70 g	kalte Butter
4	Kabeljaufilet
1/2 mittelgroßer	Hokkaidokürbis
75 ml	Sahne
n.B.	Salz und Pfeffer
	Kathi‘s Kürbiszauber
	Roman‘s Fisch und Meer

1. Die rote Bete waschen, schälen, würfeln und pürieren.
2. Zwei Schalotten und Knoblauch fein würfeln, anschließend in Öl andünsten. Den Reis ungekocht hinzufügen und glasig dünsten.
3. Den Wein hinzugeben und unter Rühren einkochen, anschließend die rote Bete einrühren.
4. 250 ml warme Gemüsebrühe hinzufügen und ebenfalls rührend einkochen, bis die Flüssigkeit absorbiert ist. Diesen Vorgang zweimal wiederholen.
5. In das fertig gegarte Risotto den Parmesan und die Butterwürfel einrühren, dann mit Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Für den Kürbisschaum die Schalotte würfeln und in der Butter anschwitzen.
7. Kürbis grob würfeln und mit 125 ml Gemüsebrühe und Sahne für 30 Minuten weichgaren.
8. Anschließend pürieren. Die Konsistenz sollte die einer angedickten Sauce haben. Zum Schluss mit Kathi‘s Kürbiszauber abschmecken.
9. Die Filets mit Roman‘s Fisch und Meer einreiben. Anschließend in einer Pfanne mit Öl für 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Sollten die Filets mit Haut sein, diese vorher einritzen.
10. Filets wenden, Butter hinzufügen und noch 3-5 Minuten weiter anbraten, bis die Filets noch leicht glasig sind.

Jessica‘s Kürbissuppe mit Kokosmilch

Zutaten für 4-6 Portionen

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
1	Hokkaidokürbis (ca. 800 g)
2 mittelgroße	Süßkartoffeln
1	Ingwerstück (walnussgroß)
1 Dose	Kokosmilch (ca. 400 ml)
300 ml	Gemüsebrühe
2 gehäufte TL	Kathi‘s Kürbiszauber
n.B.	Salz & Pfeffer
	Kürbiskernöl und Kürbiskerne

1. Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden. Süßkartoffeln schälen und ebenso in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und fein würfeln.

2. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und kurz im Öl andünsten.

3. Kürbis, Süßkartoffeln, Ingwer, Gemüsebrühe und Kokosmilch hinzufügen und umrühren. Für 25 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Dabei gelegentlich umrühren.

4. Sobald das Gemüse gar ist mit einem Mixer oder Mixstab fein pürieren und mit Kathi‘s Kürbiszauber, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Zum Garnieren Kürbiskernöl und ein paar Kürbiskerne dazu servieren.

Tanja‘s Hähnle mit Gemüse in Tomatensauce

Zutaten für 6 Portionen

6	Hähnchenschlegel
5-6	Kartoffeln
1-2	Süßkartoffel(n)
6	Zwiebeln
1	Paprika
1	Lauch
2	Karotten
9 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1 EL	Tomatenmark
1 Pck.	passierte Tomaten
200 ml	Geflügelbrühe
1	Orange
n.B.	Salz und Pfeffer & Italienische Kräuter
2-3 TL	Smoky Chicken

1. Smoky Chicken in 6 Esslöffel Olivenöl anrühren. Hähnchenschlegel waschen, trocknen und mit der Gewürz-Öl-Mischung einpinseln. Anschließend in einer großen Pfanne rundum etwa 5 Minuten an-braten. Danach herausnehmen und erneut mit der Gewürz-Öl-Mischung einpinseln.

2. Für die Tomatensauce in der gleichen Pfanne 3 Esslöffel Öl erhitzen und darin zwei Zwiebeln und Knoblauchzehen andünsten. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anbraten.

3. Mit Geflügelbrühe ablöschen und die passierten Tomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen. Nun für 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

4. Für das Gemüse die Kartoffeln schälen und halbieren. Die Paprikaschote halbieren und die Kerne entfernen. Danach ausspülen und klein schneiden. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Auch die Karotten werden nach dem Schälen in Ringe geschnitten. Anschließend die restlichen Zwiebeln in Würfel schneiden.

5. Das Gemüse in einer großen Auflaufform verteilen. Die Tomatensauce dazugeben. Anschließend die Hähnchenschlegel auf das Gemüse legen.

6. Die Orange in Scheiben schneiden und zwischen den Hähnchenschlegeln verteilen.

7. Für circa 60 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze garen.

Lea‘s Lebkuchenzauber im Glas

Zutaten für 6 Gläschen

200 g	Lebkuchen (mit Zartbitterschokolade)
200 g	Sauerkirschen
80 ml	Espresso
100 g	Schlagsahne
200 g	Naturjoghurt
200 g	Quark
100 g	Mascarpone
1 Pck.	Vanillezucker
40 g	Zucker
1/2 TL	Lebkuchen-Gewürzmischung
n.B.	Lebkuchenkrümel und Kakaopulver

1. Die Sauerkirschen mit einem Pürierstab klein mixen und beiseite stellen.
2. Für die Creme Naturjoghurt, Quark, Mascarpone, Lebkuchen-Gewürzmischung und Zucker mit dem Handrührgerät glattrühren.
3. Die Sahne mit dem Vanillezucker aufschlagen und unter die Creme heben.
4. Die Lebkuchen zerbröseln und mit 80 ml Espresso beträufeln. Wir haben hierfür unseren DON PEDRO Bio Fairtrade Espresso verwendet.
5. Die Zutaten in kleine Gläschen immer abwechselnd übereinanderschichten. Mit der Creme abschließen.
6. 1-2 Stunden kaltstellen und vor dem Servieren nach Belieben mit Lebkuchenkrümeln, Kakao oder Zimt bestreuen.
Tipp: Abrieb von 2 Spekulatius-Keksen zum Bestreuen verwenden.

Theresa‘s Toffee Apple Crumble

Zutaten für 4-6 Portionen

500 g	Äpfel
150 g	Butter
200 g	Rohrzucker
175 g	Mehl
1 Pck.	Creme fraîche Doppelrahmstufe
1 TL	Vanilleextrakt
1-2 TL	Karamellsirup
1	Zitrone
n.B.	Nasch-Engelchen

1. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Die Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
2. 100 g braunen Zucker zusammen mit Creme fraîche, Vanilleextrakt, dem Sirup und 50 g Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze bei ständigem Rühren erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Sauce sollte nun etwas angedickt sein und an flüssigen Karamell erinnern. Ist die Sauce zu dünn, einfach noch etwas Zucker hinzugeben und wieder vorsichtig erhitzen.
3. Die fertige Sauce mit unserem Nasch-Engelchen nach Belieben würzen. Noch besser schmeckt die Toffee-Sauce, wenn diese am Vortag zubereitet wird und über Nacht kühl steht. Hier bitte darauf achten, dass die Sauce abgekühlt ist, bevor sie in den Kühlschrank kommt.
4. 100 g zimmerwarme Butter in Würfel schneiden und mit Zucker und Mehl einen Streuselteig zubereiten. Wer möchte, kann hier zusätzlich gemahlene Nüsse zum Streuselteig hinzugeben. Ist der Teig dadurch zu trocken, einfach noch Butter hinzugeben.
5. Die Äpfel in eine Auflaufform geben und mit der Toffee-Sauce gut vermischen. Anschließend den Streuselteig auf den Äpfeln verteilen, sodass alles bedeckt ist.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für circa 20 Minuten backen. Bei Umluft circa 30 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.
Tipp: Warm mit Eis und Schlagsahne servieren. Zusätzlich kann man über die Äpfel auch etwas Calvados träufeln.

Jessica‘s würziges Kaffee-Küsschen

Zutaten für ein Glas

150 ml	Milch
2 cl	Zimtsirup
1	Espresso
1 TL	ETTLI‘s Gewürzgeheimnis
1	Zimtstange

1. Einen Espresso zubereiten. Wir haben hierfür unseren Espresso Roma Forte verwendet.
2. 2 cl Zimtsirup zum Espresso hinzufügen. Gerne kann hier auch Vanille- oder Karamellsirup verwendet werden
3. 150 ml Milch mit einem Teelöffel ETTLI‘s Gewürzgeheimnis aufschäumen. Unser Gewürzgeheimnis eignet sich perfekt zum Verfeinern von Kaffee- oder Kakaogetränken, Desserts und vielem mehr!
4. Den Milchschaum in die Tasse gießen.
5. Anschließend mit einer Zimtstange garnieren und wer möchte, kann etwas Kakaopulver darüber rieseln lassen.

Daniela‘s Tee-Cocktail

Zutaten für ein Glas

2 TL	Schwarztee Schokorausch
2 gestrichene TL	brauner Krümelkandis
1 EL	Orangenlikör
1	Zimtstange
1	Orangenscheibe

1. Zwei Teelöffel von unserem Schwarztee aromatisiert Schokorausch mit 250 ml kochendem Wasser aufgießen und für 3-5 Minuten ziehen lassen. Unser Schwarztee Schokorausch enthält Hanfblätter mit einem THC-Gehalt von <0,2%, gemäß EU-Vorgabe. Wer das nicht möchte, kann alternativ unseren Schwarztee ETTLI‘s Sterntaler ver-wenden.

2. Den braunen Krümelkandis ins Glas geben und umrühren bis dieser sich auflöst.

3. Einen großzügigen Esslöffel Orangenlikör hinzugeben. Hier eignet sich am besten der Grand Marnier Cordon Rouge, Rémy Cointreau oder Likör 43.

4. Anschließend mit einer Zimtstange und Orangenscheibe garnieren.

Brandneu!
ETTLI‘s Gewürz- Adventskalender

Weihnachtskalender mit 24 Gewürzmischungen

Vorfreude ist die schönste Freude und die Vorweihnachtszeit duftet für Sie nach leckeren Plätzchen und winterlich-gemütlichem Lieblingsessen zuhaus?
Dann haben wir den ETTLI Adventskalender mit 24 Gewürzen und Gewürzmischungen für Sie, um die Weihnachtszeit in vollen Zügen auszukosten.

24 Gewürze in Probiergröße
Inklusive zwei brandneuen Gewürzen zum offiziellen Verkaufsstart
Gutschein versteckt in einem der Türchen
Ideal auch zum Verschenken!

Unseren Gewürz-Adventskalender erhalten Sie online unter: www.ettli.de/shop und in unseren Filialen in Ettlingen in der Leopoldstraße 30 und in Karlsruhe in der Erbprinzenstraße 28.

Solange der Vorrat reicht!

GESCHENKPAKETE VON ETTLI

TEEPRÄSENT KLEIN „ES WEIHNACHTET SEHR“

100 g Tee (Früchtetee Wintergeheimnis oder Schwarztee Sterntaler oder Kräutertee Sternschnuppe), 1 St. Kandisstick. Weihnachtlich verpackt in Folie, siehe Beispielfoto

KAFFEEPRÄSENT KLEIN „FESTTAGSKAFFEE“

250 g Festtagskaffee für Filtermaschinen oder Festtagsschümli für Vollautomaten in Bohnen oder gemahlen, 1 St. Tartufo. Weihnachtlich verpackt in Folie, siehe Beispielfoto

GEWÜRZPRÄSENT „WINTERLICHER KÜCHENZAUBER“

60 g Roman‘s Zaubertöpfle, 60 g Kartoffelabenteuer. Weihnachtlich verpackt in Folie, siehe Beispielfoto

ETTLI‘S ADVENTSKALENDER

4x 250 g verschiedene Sorten unserer besten gemahlenen Kaffeebohnen, 1x Porzellan-Kaffeefilter (Tassenfilter), 24x Filterpapier für Ihren täglichen Kaffeegenuss in der Adventszeit. Weihnachtlich verpackt in einer Geschenkbox mit Holzoptik, siehe Beispielfoto

ETTLI‘S GROSSE VIELFALT

250 g Festtagskaffee in Bohnen oder gemahlen, 250 g Espresso Roma in Bohnen oder gemahlen, 150 g Früchtetee Apple Crumble in weihnachtlicher Teedose, 100 g Rooibostee Schmorapfel, 60 g Roman‘s Zaubertöpfle, 60 g Kartoffelabenteuer, 170 g Trüffelmandeln, 2 St. Kandisstick. Weihnachtlich verpackt in einer Geschenkbox mit Holzoptik, siehe Beispielfoto

KAFFEEPRÄSENT IM MINI-JUTESACK

250 g Festtagskaffee für Filtermaschinen oder Festtagsschümli für Vollautomaten in Bohnen oder gemahlen, 1 St. Tartufo. Weihnachtlich verpackt, siehe Beispielfoto

TEEPRÄSENT GROSS „WINTERLICHE TEEPAUSE“

150 g Früchtetee Apple Crumble in weihnachtlicher Teedose, 100 g Schwarztee Sterntaler, 2 St. Kandisstick, 170 g Trüffelmandeln. Weihnachtlich verpackt in einer Geschenkbox mit Holzoptik, siehe Beispielfoto

KAFFEEPRÄSENT EXKLUSIV „WINTERLICHE KAFFEEPAUSE“

250 g Festtagskaffee in Bohnen, eine kompakte Handkaffeemühle mit präzisem Keramikmahlwerk, 1 St. Kaffeesack mit Motiv aus 100% Naturfasern. Weihnachtlich verpackt in einer Geschenkbox mit Holzoptik, siehe Beispielfoto

GLÜHWEINPRÄSENT „ETTLI‘S KULT GLÜHWEIN“

100 g ETTLI‘s Glühweingewürz, 250 g weißer Kandiszucker, 15 g Zimtstangen Ceylon und 1 St. ETTLI‘s Kultglühweinbecher. Weihnachtlich verpackt in einer Geschenkbox mit Holzoptik, siehe Beispielfoto

ETTLI‘S KLEINE GENUSSWELT*

250 g Festtagskaffee in Bohnen oder gemahlen, 100 g Früchtetee Wintergeheimnis, 30 g Gewürzmischung Linzertorte, 1 St. Kaffeesackkörbchen. Weihnachtlich verpackt, siehe Beispielfoto

ETTLI‘S GROSSE GENUSSWELT*

250 g Festtagskaffee in Bohnen oder gemahlen, 250 g Espresso Roma in Bohnen oder gemahlen, 150 g Früchtetee Apple Crumble in weihnachtlicher Teedose, 100 g Rooibostee Schmorapfel, 30 g Gewürzmischung Linzertorte, 170 g Trüffelmandeln, 2 St. Kandissticks, 1 St. Kaffeesackkörbchen. Weihnachtlich verpackt, siehe Beispielfoto

GESCHENKBOX IN HOLZOPTIK

Stöbern Sie in unserem Onlineshop oder in unseren Filialen! Um Ihnen eine rechtzeitige Lieferung bis Weihnachten gewährleisten zu können, benötigen wir Ihre Bestellung bis zum 12.12.2020. Irrtümer, Ausverkäufe und Preisänderungen vorbehalten. Preise inkl. MwSt.

*Nicht zum Versand geeignet.

www.ettli.de