



Genusswelten

# GRILLT!





## EDITORIAL



Liebe Kunden, liebe ETTLI Freunde,

Grillen auf Balkonien oder im eigenen Garten - das macht bei diesen sommerlichen Temperaturen Freude. Unseren Röstmeister Roman, der seit Jahren mit viel Liebe zum Detail die besten Kaffeebohnen für ETTLI veredelt, hat erneut das Grillfieber gepackt. In diesem Sommer präsentiert er wieder seine Lieblingsrezepte - vom Lachs in der Folie über den Surf & Turf Burger bis hin zu den legendären Ofenkartoffeln. Für welche von Roman's Rezepten wir den Grill anzünden, zeigen wir Ihnen in unserer Sommerbroschüre 2020.

ETTLI kürt in diesem Jahr mit Roman's Fisch & Meer erstmals ein Gewürz des Jahres. Das feiern wir mit Ihnen auf den Seite 24 und 25. Dieses und weitere Gewürze aus dem Heft finden Sie liebevoll verpackt auch im sommerlichen Grillkischtle.

Genießen Sie den Sommer mit ETTLI und bleiben Sie gesund!

**Eure Corinna Pape**  
Geschäftsführerin  
und  
**Euer Jürgen Rupp**  
Geschäftsführer





# GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

500 g  
1 Pck.  
1 TL  
½ TL  
2  
1 TL, gehäuft  
½  
1 TL  
n.B  
etwas

Champignons  
Frischkäse, Natur oder mit Kräuter  
Tomatenmark  
Sambal Oelek  
Knoblauchzehe(n)  
ETTLI's Italienische Kräuter  
Zwiebel(n)  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Emmentaler, gerieben



## ZUBEREITUNG

- 1 **Die Champignons** putzen und die Stiele entfernen.
- 2 Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit Frischkäse, Tomatenmark, ETTLI's Italienischen Kräutern und Olivenöl vermischen. Wer es etwas schärfer möchte, nimmt Sambal Oelek mit dazu. Den Knoblauch dazu pressen und die ganze Masse nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 **Die Masse** jetzt mit Hilfe eines Messers in die Champignonköpfe füllen.
- 4 **Grillen** Die gefüllten Champignons 5 - 10 Minuten grillen. Natürlich gelingen die Pilze auch als Schlechtwettervariante im Backofen.

# KARTOFFELSPALTEN AUS DEM OFEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

1 kg  
3 EL  
1 EL  
n.B.

Kartoffeln, am besten Drillinge  
Olivenöl  
ETTLI's Bratkartoffelabenteurer  
Salz

## ZUBEREITUNG

- 1 Die **Kartoffeln** waschen und gut abtrocknen lassen.
- 2 Die Kartoffeln längs vierteln, größere Kartoffeln ggf. achteln, damit gleichmäßig große Spalten entstehen. Danach die Spalten in eine Schüssel geben.
- 3 **Öl, Salz und Gewürzmischung** dazugeben und die Schüssel so lange kräftig schütteln, bis die Kartoffeln gleichmäßig mit Öl und Kräutermischung überzogen sind.
- 4 Den **Backofen** auf 200°C Umluft vorheizen.
- 5 Ein **Backblech** mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf verteilen. Die Spalten sollten nebeneinander und nicht übereinander liegen.
- 6 In ca. 40 Minuten knusprig goldbraun backen.





# GEFÜLLTE GRILL-KARTOFFELHALFTEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

2  
80 g  
½ TL  
60 g  
½ Bund

Große, festkochende Kartoffeln  
Schmand  
ETTLI`'s Bratkartoffelabenteurer  
Geriebener Cheddar oder Emmentaler  
Frühlingszwiebeln  
Olivenöl  
ETTLI`'s Knoblauchpfeffer  
Alufolie



## ZUBEREITUNG

- 1 **Kartoffeln** mit Olivenöl begießen und in Alufolie wickeln. Bei indirekter Hitze bei 200°C ca. 30 Minuten garen.
- 2 **Kartoffeln** aus der Folie nehmen, der Länge nach halbieren und mit einem Esslöffel aushöhlen. Wichtig: Es sollte ein 5cm dicker Rand stehen bleiben und die Schale nicht beschädigt werden.
- 3 Die Frühlingszwiebeln fein hacken.
- 4 **Den Kartoffelinhalt** zerdrücken und mit den Frühlingszwiebeln, Schmand, ETTLI`'s Bratkartoffelabenteurer vermengen.
- 5 Mit Salz und ETTLI`'s Knoblauchpfeffer abschmecken.
- 6 Die Kartoffelhälften mit dem Schmandgemisch befüllen. Dabei darf gerne etwas überstehen.
- 7 Mit Käse bestreuen
- 8 **Den Grill** auf 200°C vorheizen und die Kartoffeln für ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel überbacken.

# SURF & TURF BURGER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

700 g	Rinderhackfleisch
½ TL	ETTLI`s Kaffee Rub
4 Blätter	Salat
1	Tomate
1	kleinere Zwiebel
4	Hamburger Brötchen (Buns)
½ TL	ETTLI`s Romans Fisch und Meer
4	Riesengarnelen
40 g	Hamburgersauce
	Salz



## ZUBEREITUNG

- 1 **Das Hackfleisch** mit Salz und ETTLI`s Kaffee Rub würzen
- 2 **Aus dem Hackfleisch** ca. 2,5 cm dicke und 10-12 cm runde Burgerpatties formen. Anschließend kühl stellen.
- 3 **Salatblätter** waschen und gut abtropfen lassen. Die Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden.
- 4 **Die Patties** je nach gewünschtem Gargrad von beiden Seiten etwa 4 Minuten grillen und bei geringer, indirekter Hitze ziehen lassen.  
Die Brötchen halbieren und auf dem Grill kurz rösten.
- 5 **Garnelen** am Rücken einschneiden und Darm entfernen. Garnelen abspülen, trocken tupfen. Öl im Wok oder Pfanne erhitzen und Garnele von jeder Seite etwa

2 Minuten braten. Garnelen mit ETTLI`s Romans Fisch und Meer würzen.

- 6 Die untere Brötchenhälfte mit ein wenig Burgersauce bestreichen. Dann mit dem Salatblatt belegen und darauf den Rindfleisch-Pattie legen. Den Pattie mit etwas Burgersauce bestreichen und die Zwiebelringe dazulegen. Nun die Tomatenscheibe auflegen, darüber die Garnele und alles mit der oberen Hälfte des Bun abdecken.





# DIE BURGER SAUCE

WELTKLASSE ZUM SURF & TURF BURGER

## ZUTATEN

1 kleine  
2  
40 g  
40 g  
20 g  
10 g

Rote Zwiebel  
Gewürzgurken  
Schmand  
Mayonnaise  
Ketchup  
Süßer Senf  
Wasabi nach Geschmack  
Salz  
ETTLI`s Pfeffer Bunt mit rosa Beeren



## ZUBEREITUNG

- 1 **Zwiebeln** schälen und in feine Würfel schneiden.
- 2 **Gurken** sehr fein würfeln.
- 3 **Alle Zutaten** in einer Schüssel miteinander vermengen und abschmecken



# STEAK MIT GIN-MARINADE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN FÜR CA. 800 GRAMM FLEISCH

120 g  
3 EL  
1 EL  
2 TL  
1 TL  
2 TL  
8 cl

Rohrzucker  
Olivenöl  
ETTLI's Grill- und Bratgewürz  
Grobkörniger Senf  
Ketchup  
ETTLI's Pfeffer Bunt mit rosa Beeren  
Gin

...

## ZUBEREITUNG

1 **Alle Zutaten** vermischen und das Fleisch marinieren.

2 **Das Fleisch** bis zum gewünschten Gargrad grillen und mit ETTLI's Gewürzen abschmecken.





# FETAKÄSE IM CORNFLAKESMANTEL

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2  
n.B.  
1 EL  
2 EL

Fetakäse (n.B. Schafskäse)  
Cornflakes, ungesüßt  
ETTLI`s Schafskäsegewürz  
Tomatenmark  
Olivenöl



## ZUBEREITUNG

- 1 Die **Cornflakes** klein bröseln.
- 2 **ETTLI`s Schafskäsegewürz** und Tomatenmark in einer Schüssel vermengen. Mit den Cornflakes vermischen.
- 3 Die **Mischung** auf dem Schafskäse verteilen und

mit Olivenöl beträufeln.

- 4 **Auf dem Grill** erhitzen. Natürlich gelingt der Fetakäse auch im Backofen. Backofen-Variante: Den Fetakäse bei 200°C im Backofen erhitzen.

# ITALIENISCHER NUDELSALAT

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

## ZUTATEN

500 g  
100 g  
200 g  
200 g  
200 g  
100 g  
50 g  
2 EL  
2 EL  
1 TL  
etwas  
etwas

Nudeln  
Pinienkerne  
Pesto Rosso (1 Glas)  
Cocktailtomaten  
Feta oder Schafskäse  
Getrocknete Tomaten in Öl  
Rucola  
Olivenöl  
Balsamicoessig  
ETTLI's Tomatengewürz  
ETTLI's Knoblauchpfeffer, aus der Mühle  
frische Basilikumblätter zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

- 1 **Nudeln** in Salzwasser abkochen und erkalten lassen.
- 2 **Pinienkerne** in der Pfanne leicht anrösten und beiseite stellen.
- 3 **Nudeln** in eine große Schüssel geben und mit dem Pesto vermengen.
- 4 **Tomaten** halbieren, Feta würfeln, getrocknete Tomaten etwas abtropfen lassen und klein schneiden, Rucola waschen und etwas klein zupfen.
- 5 Alle Zutaten aus Schritt 4 und die Pinienkerne zu

den Nudeln geben und vermengen.

- 6 Olivenöl, Balsamicoessig, ETTLI's Tomatengewürz und etwas ETTLI's Knoblauchpfeffer hinzugeben, nochmals gut vermengen und abschmecken.

TIPP: Alternativ zum Feta kann auch ca. 200g Mini Mozzarella verwendet werden, dann sollte allerdings etwas mehr ETTLI's Tomatengewürz hinzugegeben werden, da der Feta recht salzig ist.





# LACHS IN DER FOLIE

FÜR 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

4  
4 TL

Lachsfilets  
ETTLI's Roman's Fisch & Meer  
Olivenöl  
Alufolie  
Zitrone in Scheiben



## ZUBEREITUNG

- 1 Den Grill auf ca. 200°C vorheizen.
- 2 Den Lachs waschen, trocken tupfen, auf die Alufolie legen und mit ETTLI Roman's Fisch & Meer würzen.
- 3 Damit der Fisch nicht zu trocken wird, etwas Olivenöl zugeben.
- 4 Dann die Alufolie so zusammenfalten, dass die anstehende Flüssigkeit nicht auslaufen kann.
- 5 Das Fischpaket bei 200°C ca. 15 Minuten garen.



**KNOBLAUCH  
PFEFFER**

**SCHAFSKÄSE  
GEWÜRZ**

**TOMATEN  
GEWÜRZ**

**GRILL- UND  
BRATGEWÜRZ**

**ROMAN'S  
KAFFEE RUB**

**ROMAN'S  
FISCH & MEER**

**BRATKARTOFFEL  
ABENTEUER**



# DIE GLORREICHEN SIEBEN



Jetzt Grillkischtle „Die Glorreichen 7“ bestellen auf [shop.ettli.de](http://shop.ettli.de). Nur 22,90 Euro. Solange der Vorrat reicht!

Unsere Gewürze sind aus natürlichen Zutaten & ohne Konservierungsstoffe.





Genusswelten

Noch mehr Rezepte auf  
[www.ettli.de/rezepte](http://www.ettli.de/rezepte)