



Genusswelten

Typische Köstlichkeiten und Co. für den

*Weihnachtsmarkt
zu Hause*



GENIESSE DEN WINTER 2021 MIT ETTLI

VORWORT



Corinna Pape
Geschäftsführerin

Liebe Leser,

ein Besuch auf dem Weihnachtsmarkt gehört zur Vorweihnachtszeit wie Tannengrün und Adventskalender. Wir freuen uns mit Ihnen auf die kleine, hübsch beleuchtete ETTLI Weihnachtshütte auf dem diesjährigen Ettlinger Sternlesmarkt, den Duft von gebrannten Mandeln und einen wärmenden Glühwein. Wer kommt da nicht in weihnachtliche Stimmung? Wie schön es ist, den leckeren Teil des Weihnachtsmarkts zu sich nach Hause zu holen, zeigen wir Ihnen in diesem Heft.

Das ETTLI Team hat tolle Rezepte mit (vor-)weihnachtlichen Leckereien und original ETTLI Gewürzen für Sie zusammengestellt, inspiriert von klassischen Weihnachtsmarkt-Spezialitäten. Die Rezeptideen sind so einfach wie raffiniert, schnell gemacht und perfekt geeignet, um Ihren Alltag etwas festlicher zu gestalten. Gewürzt wurden unsere Rezepte ausschließlich mit unseren eigenen Gewürzen! Und weil wir so viel Vorfreude bei den Vorbereitungen hatten, haben wir für Sie gleich eine neue ETTLI Gewürzzubereitung kreiert: Roman's Vesperzeit.

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 26 und 27 auch Ihren Liebsten eine Freude machen können. Weitere Rezepte finden Sie im Internet unter ettli.de/rezepte.

Eine genussvolle Vorweihnachtszeit wünscht das gesamte ETTLI Team!

Roman's Schwarzwald-Hotdog

Zutaten für 4 Portion | Zubereitungszeit: 20 Minuten

4 Bratwürste	1/2 TL Smoky Chicken	80 g gekochte rote Beete
4 Laugenstangen	4 dünne Scheiben	1-2 EL Meerrettich aus dem Glas
2 rote Zwiebeln	Schwarzwälder Bauchspeck	1 EL Schnittlauch
3 EL Rapsöl	3 EL Mayonnaise	1/2 TL Rauchsalz



1. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gewürzzubereitung Smoky Chicken hinzugeben und gut vermischen. Anschließend in einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.

2. Die Bratwürste an der Oberfläche einschneiden und in einer leicht geölten Pfanne knusprig braun anbraten. Sobald die Bratwürste gewendet werden, kommt der Bauchspeck in die Pfanne hinzu.



3. Zwischenzeitlich die rote Beete in kleine Würfel schneiden und mit der Mayonnaise und dem Meerrettich in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Anschließend mit Rauchsalz abschmecken.

4. Die Laugenstangen seitlich einschneiden, damit sich eine Tasche bildet. Dann die fertigen Bratwürste einklemmen und mit der Meerrettichcreme verfeinern. Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen, salzen und darüber verteilen. Zu guter Letzt den Hotdog mit dem Speck und Schnittlauch garniert servieren.

Theresa's deftige Lachs-Waffeln

Zutaten für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 40 Minuten

200 g Kartoffeln	100 g Naturjoghurt	2 Eier
Meersalz	1/2 Zitrone	60 g weiche Butter
1 Handvoll Dill	1 TL Roman's Fisch & Meer	250 ml Milch
200 g Räucherlachs	200 g Mehl	Butter oder Öl
150 g Crème fraîche	1 Pack Backpulver	1 TL Kartoffelabenteurer Meersalz & Pfeffer
100 g Frischkäse		



1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser garen, bis sie weich sind.

2. In der Zwischenzeit kann der Joghurdip zubereitet werden. Hierfür wird der Dill abgebraut, trocken geschüttelt und anschließend fein gehackt. Crème fraîche, den Joghurt und den Frischkäse mit der ausgepressten Zitrone miteinander vermischen. Eine Scheibe Lachs in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Dill zum Dip geben. Anschließend wird das ganze mit Roman's Fisch & Meer und etwas Meersalz abgeschmeckt.

3. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und mit einem Kartoffelstampfer verdrücken.

4. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Meersalz mischen und mit den Eiern, der Butter und der Milch glatt rühren. Anschließend die Kartoffeln untermischen und den Teig mit unserer Gewürzzubereitung Kartoffelabenteurer würzen.

5. Das Waffeleisen kann nun erhitzt werden. Sobald es warm ist mit etwas Öl oder Butter fetten.

6. Je nach Waffel circa 3 bis 4 Esslöffel Waffelteig in das heiße Waffeleisen geben und etwas verteilen, sodass auch etwas Teig in die Ecken kommt. Den ganzen Waffelteig nacheinander goldbraun backen.

7. Nun wird die Waffel mit einem Klecks vom Joghurdip und einer Scheibe Lachs serviert.

Tanja's Langos mit Knoblauchsauce

Zutaten für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 90 Minuten

500 g Mehl
100 ml Milch
1 TL Rohrzucker
1/2 Würfel Hefe
Meersalz

Curcuma
2 EL weiche Butter
200 ml Wasser
250 g Schmand
250 g Crème fraîche

n. B. Knoblauchpfeffer
5 Stängel Petersilie
150 g Räucherspeck
1 l Pflanzenöl

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erhitzen und Zucker unterrühren, Hefe hinein bröckeln und auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort für 5 Minuten gehen lassen.

2. 200 ml lauwarmes Wasser, Salz und Butter zum Mehl geben. Eine Messerspitze Curcuma zum Teig hinzugeben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, anschließend mit den Händen zu einem glatten, leicht klebrigen Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.

3. Inzwischen für den Belag den Schmand und die Crème fraîche mit Salz und Knoblauchpfeffer würzen und glatt rühren. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Den Speck ohne Schwarte in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten.

4. In einem weiten, hohen Topf das Öl auf 180 °C erhitzen. Um zu prüfen, ob das Öl heiß genug ist, den Stiel eines Holzkochlöffels hineinhalten. Wenn sich am Stiel sofort kleine Bläschen bilden, ist die Temperatur zum Frittieren richtig.

5. Teig durchkneten und mit geölten Händen in sechs gleich große Stücke teilen und zu 1 cm dicken Fladen formen. Die Fladen portionsweise im Öl in circa 4 Minuten goldbraun frittieren, dabei ab und zu wenden. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wer möchte, kann die Langos im Ofen warm halten.

6. Nun können die Langos belegt werden. Einen großen Klecks von der Knoblauchsauce hinzugeben und verteilen. Mit Speck und Petersilie garnieren. Für eine süße Variante einfach umblättern.

Tanja's Langos mit Apfelmus

Zutaten für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 90 Minuten

1 kg Äpfel
Saft von 1 Orange
Saft von 1 Zitrone
250 ml Wasser
n. B. Zimt
n. B. Gewürzmischung Linzertorte



- 1. Die** Langos wie auf Seite 8 bis 9 zubereiten.
 - 2. Die** Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in je 6 bis 8 Spalten schneiden.
 - 3. Zusammen** mit dem Orangensaft, dem Zitronensaft und dem Wasser in einen Topf geben. Einmal gut umrühren und aufkochen lassen.
 - 4. Danach** im zugedeckten Topf bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel beim Umrühren zerfallen.
 - 5. Den** Zimt und unsere Gewürzmischung Linzertorte nach Belieben unterrühren und alles mit einem Stabmixer pürieren.
 - 6. Nun** können die Langos belegt werden. Einen großen Klecks Apfelmus hinzugeben und verteilen. Wer möchte, kann noch Zimt & Zucker auf den Langos verstreuen.
- Tipp:** Für die längere Aufbewahrung ausgekochte Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen. Das Mus noch heiß einfüllen, die Deckel zuschrauben, die Gläser sofort auf den Kopf stellen und auf dem feuchten Tuch auskühlen lassen.

Theresa's Champignons mit Knoblauchsauce

Zutaten für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 20 Minuten

1 kg Champignons
Butter oder Öl
Meersalz & Pfeffer

Gärtnerg Glück
300 g Naturjoghurt
150 g Crème fraîche

1-2 Knoblauchzehen
Frische Petersilie
1/2 Zitrone



1. Für die Sauce den Joghurt und Crème fraîche mit dem Knoblauch, der fein gehackt oder durch eine Knoblauchpresse gedrückt wurde, verrühren. Die Zitrone auspressen und mit Salz und Pfeffer das ganze abschmecken. Die Petersilie fein hacken und anschließend hinzugeben.

2. Die Champignons mit etwas Küchenpapier putzen und in einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter bei mittlerer Hitze für circa 8 bis 10 Minuten anbraten, bis sie dunkler werden und etwas einfallen und mit Gärtnerg Glück würzen.

3. Anschließend die Champignons mit der Knoblauchsauce anrichten und servieren.

Tanja's Schupfnudeln mit Prosecco-Sauerkraut

Zutaten für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 60 Minuten

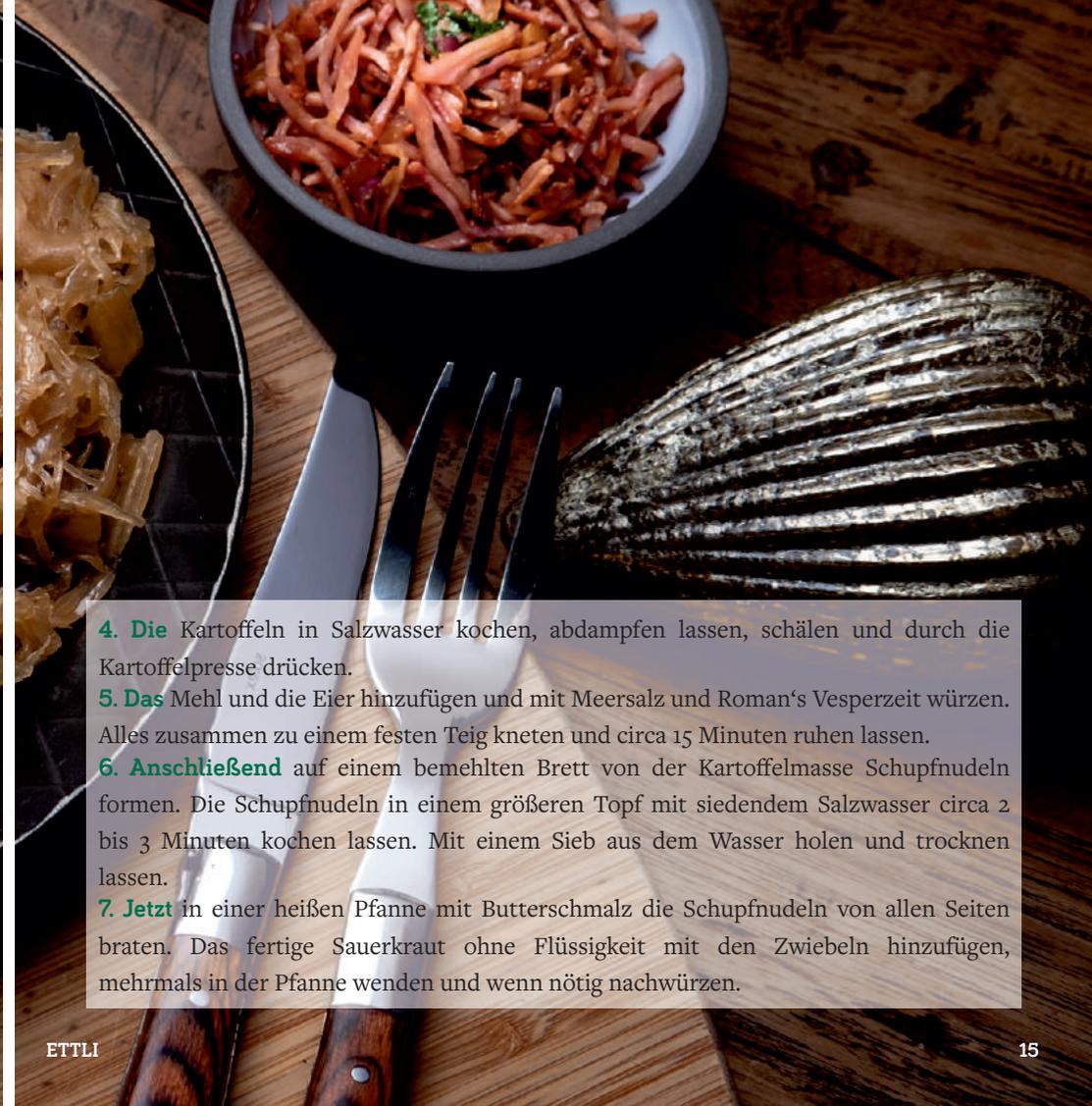
500 g frisches Sauerkraut	Meersalz	Muskatnuss, gemahlen
1 Zwiebel	1/4 TL Pfeffer geschrotet	500 g mehlig Kartoffeln
n. B. Rohrzucker	100 ml Rapsöl	400 g Mehl
400 ml Wasser	1-2 Nelken	2 Eier
250 g Prosecco	1-2 Lorbeerblätter	1 gehäufte EL Roman's Vesperzeit
150 ml Weinessig	1/2 TL Wacholderbeeren	Butterschmalz



1. Das frische Sauerkraut gut abtropfen lassen und anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz leicht anbraten.

2. Die Zwiebel grob würfeln und in einer weiteren Pfanne glasig braun anbraten.

3. Das Sauerkraut in einen Topf geben, Prosecco, Essig, Wasser, Öl, Zwiebeln und Rohrzucker hinzugeben. Nelken, Lorbeer, Wacholderbeeren, den Pfeffer und Muskat nach Belieben zugeben und alles für circa 30 bis 45 Minuten kochen lassen.



4. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abdampfen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

5. Das Mehl und die Eier hinzufügen und mit Meersalz und Roman's Vesperzeit würzen. Alles zusammen zu einem festen Teig kneten und circa 15 Minuten ruhen lassen.

6. Anschließend auf einem bemehlten Brett von der Kartoffelmasse Schupfnudeln formen. Die Schupfnudeln in einem größeren Topf mit siedendem Salzwasser circa 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Mit einem Sieb aus dem Wasser holen und trocknen lassen.

7. Jetzt in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz die Schupfnudeln von allen Seiten braten. Das fertige Sauerkraut ohne Flüssigkeit mit den Zwiebeln hinzufügen, mehrmals in der Pfanne wenden und wenn nötig nachwürzen.

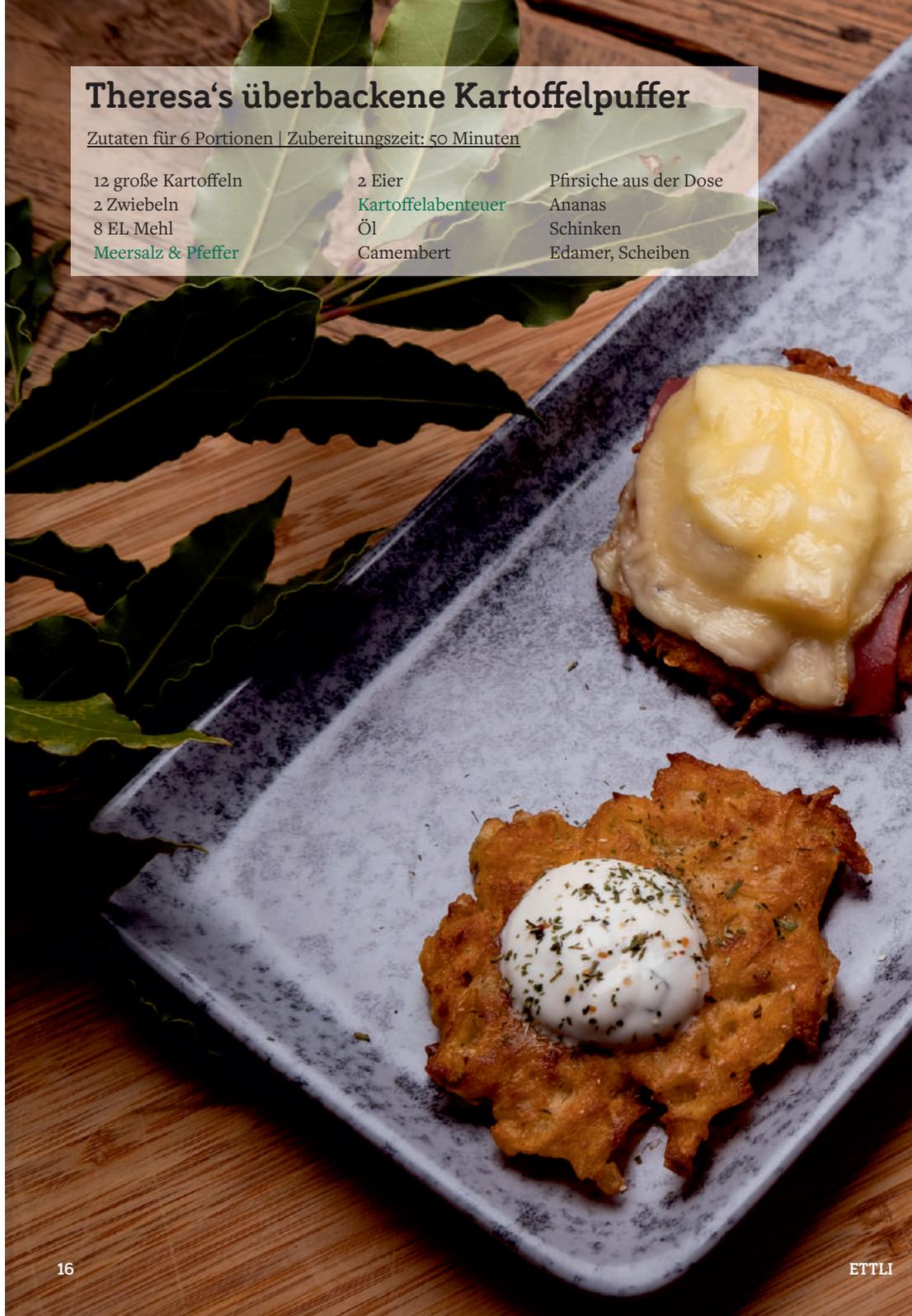
Theresa's überbackene Kartoffelpuffer

Zutaten für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

12 große Kartoffeln
2 Zwiebeln
8 EL Mehl
Meersalz & Pfeffer

2 Eier
Kartoffelabenteuer
Öl
Camembert

Pfirsiche aus der Dose
Ananas
Schinken
Edamer, Scheiben



1. Die geschälten Kartoffeln mit einer großen Reibe reiben. Die Eier und die Zwiebeln, die in kleine Würfel geschnitten wurden, dazugeben.

2. Das Ganze mit so viel Mehl bestäuben, dass die Kartoffelmasse bedeckt ist und mit Salz, Pfeffer und Kartoffelabenteuer würzen. Nun kann alles ordentlich miteinander vermischt werden.

3. Portionsweise die Kartoffelpuffer in der Pfanne ausbacken. Die Kartoffelpuffer sollten etwas in Öl schwimmen und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.



4. Anschließend können die Kartoffelpuffer belegt werden. Die Pfirsiche aus der Dose sowie den Camembert in Scheiben schneiden. Zuerst die Pfirsichscheiben, dann den Camembert auf die Kartoffelpuffer legen und wer mag anschließend mit einer Scheibe Edamer belegen.

5. Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Sollten die Scheiben zu groß für den Kartoffelpuffer sein, noch mal halbieren oder vierteln. Nun den Schinken in die passende Form schneiden und auf den Kartoffelpuffer gefolgt von der Ananas und einer Scheibe Edamer legen.

5. Das Ganze kommt dann bei 150 °C Umluft für 5 bis 10 Minuten in den Ofen, bis der Käse schön geschmolzen ist.

Tipp: Schmeckt hervorragend mit etwas Crème fraîche und Dill.

Roman's Kuchen in der Orange

Zutaten für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 45 Minuten

4 Orangen	2 Eier	40 g Mehl
150 g Zartbitterschokolade	2 Eigelb	20 g Nasch-Engelchen
100 g Butter	40 g Zucker	

1. Zunächst die Orangen heiß abwaschen und die oberen 2 cm wie einen Deckel abschneiden.

2. Mit einem Messer am Rand entlang schneiden und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Dabei sollte man aufpassen, dass die Orangenschale nicht beschädigt wird. Etwas Fruchtfleisch kann in der Schale bleiben. Allerdings sollte die ganze Flüssigkeit heraus gegossen sein.

3. Die Schokolade klein hacken und mit der Butter bei schwacher Hitze schmelzen.

4. Die Eier, Eigelb und den Zucker schaumig schlagen und das Mehl mit einem Sieb langsam unterheben. Zum Schluss Nasch-Engelchen hinzugeben.

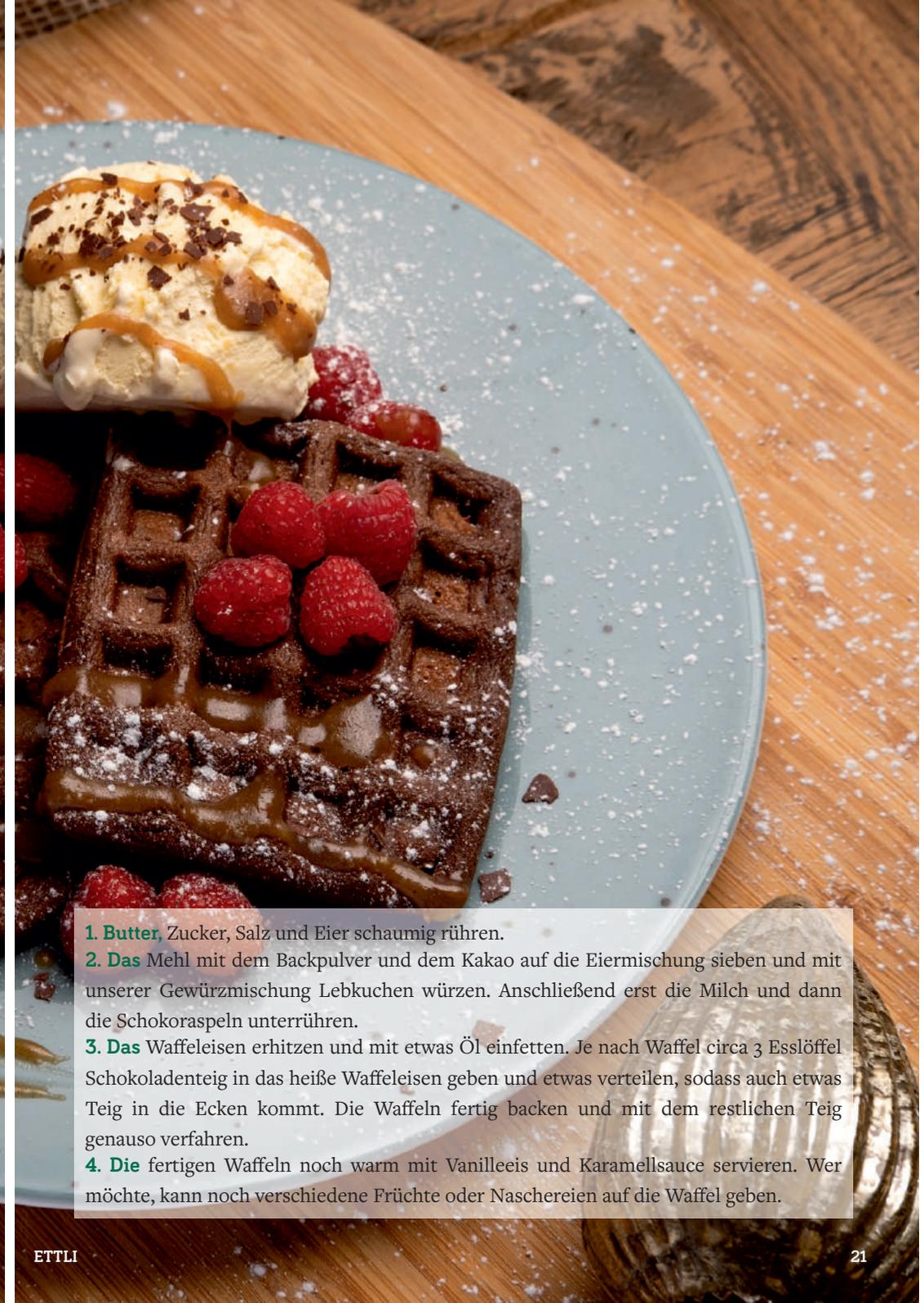
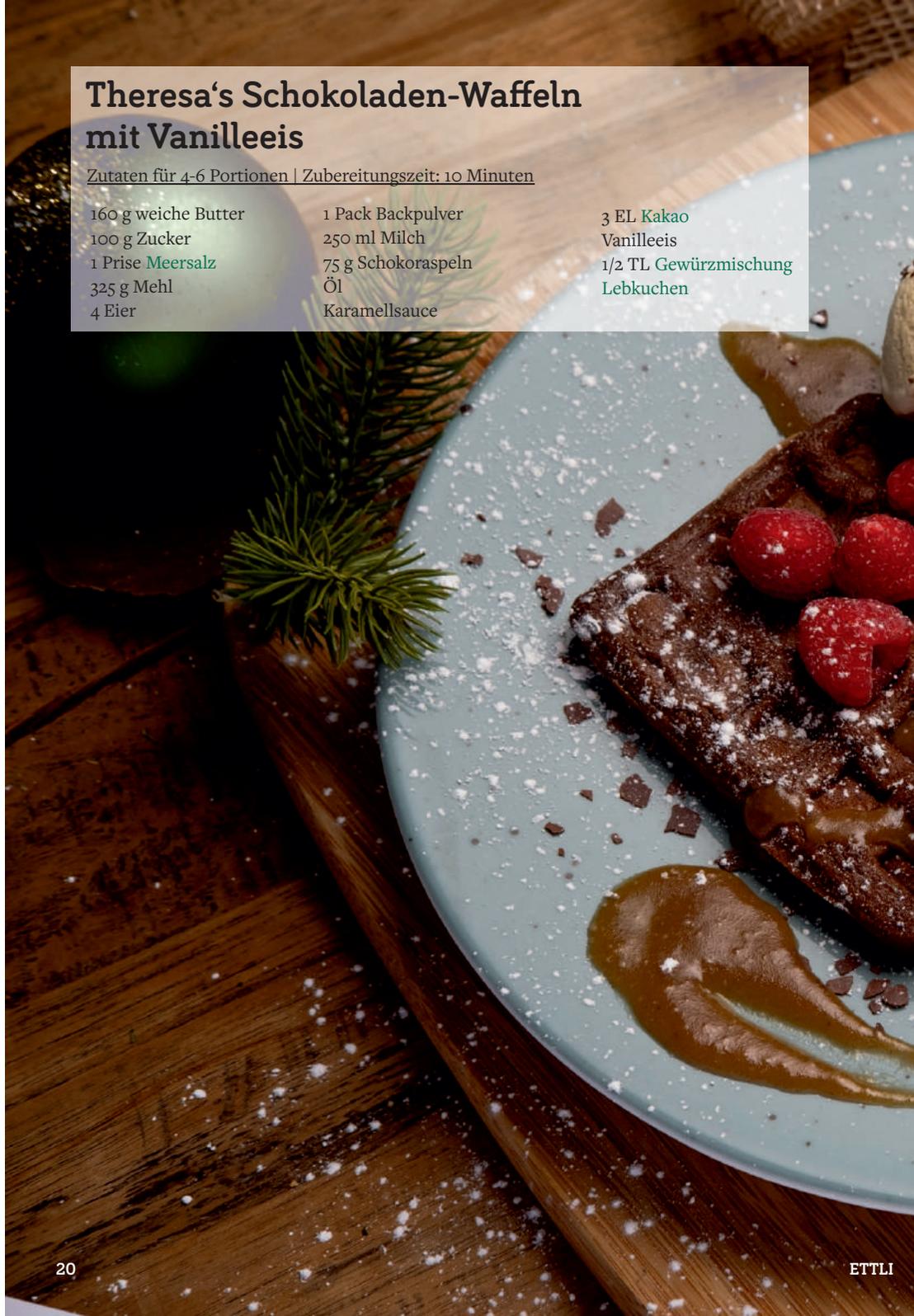
5. Anschließend die geschmolzene Schoko-Buttermischung unterrühren und den Teig in die ausgehöhlten Orangen geben. Die Orangen sollten zu 3/4 gefüllt sein.

6. Die gefüllten Orangen bei 180 °C Ober-Unterhitze für circa 35 bis 40 Minuten backen. Wer einen eher cremigen Kuchen haben möchte, backt die Orangen für 35 Minuten, wer es fester mag, lässt sie für 40 Minuten in Backofen.

Theresa's Schokoladen-Waffeln mit Vanilleeis

Zutaten für 4-6 Portionen | Zubereitungszeit: 10 Minuten

160 g weiche Butter	1 Pack Backpulver	3 EL Kakao
100 g Zucker	250 ml Milch	Vanilleeis
1 Prise Meersalz	75 g Schokoraspeln	1/2 TL Gewürzmischung
325 g Mehl	Öl	Lebkuchen
4 Eier	Karamellsauce	



- 1. Butter,** Zucker, Salz und Eier schaumig rühren.
- 2. Das** Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao auf die Eiermischung sieben und mit unserer Gewürzmischung Lebkuchen würzen. Anschließend erst die Milch und dann die Schokoraspeln unterrühren.
- 3. Das** Waffeleisen erhitzen und mit etwas Öl einfetten. Je nach Waffel circa 3 Esslöffel Schokoladenteig in das heiße Waffeleisen geben und etwas verteilen, sodass auch etwas Teig in die Ecken kommt. Die Waffeln fertig backen und mit dem restlichen Teig genauso verfahren.
- 4. Die** fertigen Waffeln noch warm mit Vanilleeis und Karamellsauce servieren. Wer möchte, kann noch verschiedene Früchte oder Naschereien auf die Waffel geben.

Tanja's heißer Kirsch-Kakao

Zutaten für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 10 Minuten

800 ml Mandelmilch
3 EL **Gewürzgeheimnis**
150 ml Sahne

4 EL Kirschsirup
n. B. **Rohrzucker**
n. B. **Vanillezucker**



- 1. Die** Mandelmilch in einen Topf geben und langsam erhitzen, aber nicht kochen.
- 2. **Gewürzgeheimnis**** in eine kleine Schüssel geben und mit ein paar Esslöffeln Milch glatt rühren. Anschließend in den Topf zur restlichen Milch geben und gut umrühren. Nach Belieben mit Rohrzucker süßen und anschließend vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen.
- 3. **Den**** Kirschsirup mit unterrühren und wer möchte, kann noch circa 100 ml Likör nach Wahl hinzugeben.
- 4. **Die**** Sahne mit etwas Vanillezucker steif schlagen.
- 5. **Den**** Kakao auf 4 Tassen aufteilen. Die geschlagene Sahne mit einem Spritzbeutel auf dem Kakao verteilen und nach Wunsch mit Kirschsirup, Schokoladenstreusel und Kirschen dekorieren.

Theresa's weißer Glühwein

Zutaten für 8-10 Portionen | Zubereitungszeit: 30 Minuten

1 l Weißwein trocken
500 ml Traubensaft

3-4 EL Glühweingewürz
1/2 Orange

4 EL Honig
Zimtstangen



- 1. Den** Weißwein in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erwärmen. Der Wein sollte nicht kochen, denn sonst verdampft der Alkohol.
- 2. Während** dem erwärmen das Glühweingewürz in ein Teesieb oder in einen Teebeutel geben und mit den in Scheiben geschnittenen Orangen und den Zimtstangen in den Topf geben. Das Ganze sollte nun für circa 10 Minuten erwärmen.
- 3. Nach** den 10 Minuten den Honig und den Traubensaft hinzugeben und weiterhin erwärmen. Zwischendurch immer mal wieder vom Glühwein probieren. Sollte es nicht süß genug sein, kann noch mehr Honig hinzugefügt werden.

GESCHENKPAKETE



TEEPRÄSENT KLEIN
„ES WEIHNACHTET SEHR“

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



KAFFEPRÄSENT 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 Zaubertöpfe, 60 g Kartoffelabenteuer. Weihnachtlich verpackt in Folie, siehe Beispielfoto



TEEPRÄSENT GROSS
„WINTERLICHE TEEPAUSE“

100 g Früchtetea Rudolph Rednose, 100 g Schwarztee Sterntaler, 2 St. Kandisstick, 170 g Trüffelmandeln. Weihnachtlich verpackt in einer Geschenkbox mit Holzoptik, siehe Beispielfoto



KAFFEPRÄSENT EXKLUSIV
„WINTERLICHE KAFFEIPAUSE“

250 g Festtagskaffee in Bohnen, eine kompakte Handkaffeemühle mit präzisiertem 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 Flasche Dornfelder Rotwein halbtrocken. Weihnachtlich verpackt in einer Geschenkbox mit Holzoptik, siehe Beispielfoto



ETTLI'S GROSSE VIELFALT

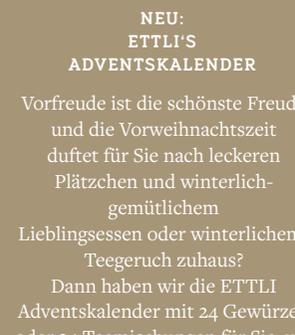
250 g Festtagskaffee in Bohnen oder gemahlen, 250 g Espresso Roma in Bohnen oder gemahlen, 100g Früchtetea Rudolph Rednose, 100 g Rooibostee Schmorapfel, 60 g Roman's Zaubertöpfe, 60 g Kartoffelabenteuer, 170 g Trüffelmandeln, 2 St. Kandisstick. Weihnachtlich verpackt in einer Geschenkbox mit Holzoptik, 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 10.12.2021. Irrtümer, Ausverkäufe und Preisänderungen vorbehalten. Preise inkl. MwSt.

VON ETTLI



NEU: ETTLI'S ADVENTSKALENDER

Vorfriede ist die schönste Freude und die Vorweihnachtszeit duftet für Sie nach leckeren Plätzchen und winterlichem-gemütlichem Teegeruch zuhause? Dann haben wir die ETTLI Adventskalender mit 24 Gewürzen oder 24 Teemischungen für Sie, um die Weihnachtszeit in vollen Zügen auszukosten. Unseren 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!



ETTLI'S TEE-ADVENTSKALENDER

24 Tees in Probiergröße, Gutschein versteckt in einem der Türchen. Ideal auch zum Verschenken!



ETTLI'S GEWÜRZ-ADVENTSKALENDER

24 Gewürze in Probiergröße, Inklusive einem brandneuen Gewürz zum offiziellen Verkaufsstart, Gutschein versteckt in einem der Türchen. Ideal auch zum Verschenken!

