

ETTLI

Genusswelten

# DEN SOMMER GENIESSEN MIT ETTLI

TRADITION UND INNOVATION SEIT ÜBER 80 JAHREN





## EDITORIAL



Liebe Kunden, liebe ETTLI Freunde,

da haben wir den Salat: Unser Röstmeister Roman veredelt seit Jahren mit viel Liebe zum Detail die besten Kaffeebohnen und sorgt dafür, dass ETTLI Kaffee in gewohnt guter Qualität in Eure Tassen fließt. Aber bei den warmen Temperaturen hat ihn das Grillfieber gepackt. Sogar nach Feierabend hat Roman noch herzhaft Grillrezepte für Euch kreiert. Wir mögen besonders den leicht zitronigen Kräuterfisch und das herzhaft Mocca Rub Steak, natürlich mit Roman's eigenen Gewürzcreationen. Wie wir Ettlis dazu die lauen Sommerabende mit einem Cold Brew oder leckeren Eiskaffee genießen und für welche Lieblingsrezepte wir den Grill anzünden, zeigen wir Euch in unserer Sommerbroschüre.

Denn Grillen macht Spaß, fördert Geselligkeit und ist eine köstliche, aber auch gesunde weil fettsparende Art der Zubereitung. Worauf Ihr beim Grillen achten solltet und warum das Grillen mit ETTLI's Gewürzcreationen so ein Geschmackserlebnis ist, lest Ihr auf den nächsten Seiten.

Auf den Seiten 30 und 31 findet Ihr unsere sommerlichen Gewürzmischungen, Tees und Kaffees im Überblick und ein ausgewähltes Grillgewürz-Set um die Rezepte auch selbst ausprobieren zu können.

So schmeckt der Sommer mit ETTLI!

**Eure Corinna Pape**

Geschäftsführerin

und

**Euer Jürgen Rupp**

Geschäftsführer



# NADJA'S SPITZPAPRIKA-SCHIFFCHEN MIT SCHAFSKÄSE-CREME

GEFÜLLT

## ZUTATEN

500 g  
200 g  
1 EL  
2 Zehen  
1 EL  
1 EL

Spitzpaprika, rot  
Schafskäse  
Crème fraîche, gehäuft  
Knoblauch  
Tomatenmark, Salz, Pfeffer aus der Mühle  
ETTLI Gewürzmischung Schafskäsegewürz  
Olivenöl



## ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 15 Min. Schwierigkeitsgrad: einfach

- 1 **Die Paprikaschoten halbieren**, den Strunk entfernen und entkernen.
- 2 **Für die Creme** den Schafskäse in einer Schüssel zerbröseln und mit den restlichen Zutaten gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- 3 **Abschmecken** und die Paprikahälften gleichmäßig befüllen.

**TIPP:** Als Grillvariante für den Sommer die Spitzpaprika vom Strunk befreien und entkernen. Mit der Creme füllen, fest in Alufolie einwickeln und auf den Grill legen. Als Ofenvariante die gefüllten Schiffchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 200°C ca. 20-30 Minuten backen. Die Paprikaschoten beginnen leicht zu bräunen und der Duft verkündet, wann sie fertig sind.



# WERNER'S KRÄUTERFISCH VOM GRILL

## ZUTATEN

4 Fisch(e)	nach Geschmack wie z.B. Forellen, Doraden etc.
1-2 Zitrone(n)	unbehandelt
1 Bund Kräuter	ich bevorzuge: Petersilie, Thymian, Dill
2 Knoblauchzehe(n)	(können gerne auch mehr sein)
n. B.	ETTLI Meersalz mit Zitronenpfeffer
n. B.	ETTLI Pfeffer bunt, mit rosa Beeren, aus der Mühle
	ÖL



## ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 15 Min. | Schwierigkeitsgrad: einfach

- 1 **Die Fische innen** und außen waschen und trocknen. Falls notwendig schuppen und auf jeder Seite zweimal einschneiden (Vorsicht, nicht die Gräten durchschneiden!). Die Zitrone und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, die Kräuter grob hacken.
- 2 **Die Fische innen** und außen kräftig mit dem Meersalz und Pfeffer einreiben und den Bauch mit den Zitronenscheiben, den Knoblauchscheiben und den Kräutern füllen. Falls der Fisch in der Folie gegrillt werden soll, diese genügend groß und doppelt vorbereiten. Etwas Öl auf die Folie geben

und den Fisch darin wenden, damit er nicht anklebt. Die Folie fest verschließen und den Fisch nun von beiden Seiten ca. 10 Minuten grillen.

- 3 **Zur Kontrolle** die Folie öffnen. Lässt sich die Rückenflosse leicht vom Fisch lösen ist er gar. Wird eine Fischzange verwendet, braucht diese nur leicht geölt zu werden und der Fisch wird ohne Folie vorsichtig gegrillt.

**TIPP:** Als Beilage passt ein gemischter Salat, Folienkartoffeln mit Kräuterdip etc. Natürlich kann der Fisch auch im Ofen zubereitet werden. Zu empfehlen sind 220°C bei etwa 20 Minuten.



# ANNETTE'S KRÄUTERBUTTER

GRILL & STEAK BUTTER

## ZUTATEN

250 g  
1-2 EL  
2 EL  
1 Msp  
1 Msp  
1 TL  
2 TL

Butter (bei Bedarf auch halbfett bzw. light)  
Knoblauch, je nach Geschmack, fein gehackt  
Kräuter, gemischte nach Wahl (TK)  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
Paprikapulver  
ETTLI Gewürzmischung Kräuter der Provence



## ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 15 Min. Schwierigkeitsgrad: einfach

- 1 **Das Stück Butter** in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut zerdrücken.
- 2 **Dann die Gewürze** und Kräuter sowie den Knoblauch zugeben. Alles so lange gut miteinander vermischen, bis die Butter eine gleichmäßige Färbung hat. Darauf achten, dass keine reinen

Butterklumpen bleiben (dies stört den Geschmack).  
3 **Nun nur noch** nach Wunsch in Form bringen oder einfach in einer Schüssel lassen, glatt streichen und servieren.

**TIPP:** Butter einen Tag vorher zubereiten und in den Kühlschrank stellen. So schmeckt die Butter erst richtig aromatisch.



# JÜRGEN'S VEGETARISCHER BROTSALAT

## ZUTATEN

1/2	Baguette
100 g	Rucola
150 g	Kirschtomaten
20 ml	Heller Balsamico
etwas	Olivenöl
n. B.	ETTLI Meersalz mit Zitronenpfeffer
1 Zweig	Rosmarin
50 g	Parmesan, geriebener
	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	ETTLI Gewürzmischung Salatkräuter



## ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Schwierigkeitsgrad: einfach

① **Etwas Olivenöl** mit einem Rosmarinzweig in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. In die noch heiße Pfanne wieder etwas Olivenöl gießen. Das Baguette in Würfel schneiden und in der Pfanne goldbraun backen.

② **In der Zwischenzeit** den Rucola waschen, von den Stängeln befreien und grob zupfen. Kirschtomaten halbieren.

③ **Rucola mit den Kirschtomaten** und Baguettewürfeln in eine Schüssel geben und mit Balsamico, Öl, Salatkräutern, Salz mit Zitronenpfeffer würzen. Den Parmesan über den Brotsalat streuen und servieren.



# ROMAN'S CHILI CON CARNE

EIGENE GEWÜRZKREATION

## ZUTATEN

700 g	Rinderhackfleisch
2 m.-große	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Öl, zum Braten
2	Paprikaschote(n), orange
2 EL	Tomatenmark, (2-fach konzentriert)
1 gr. Dose/n	Tomate(n), (ca. 800 g), stückig
1 Dose	Kidneybohnen, (480g)
1 Dose	Mais, (200g)
500 g	Tomaten passiert
	Salz und Pfeffer, Zucker
3 TL	Roman's Zaubertöpfe



## ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Koch-/Backzeit: ca. 45 Min. Schwierigkeitsgrad: normal

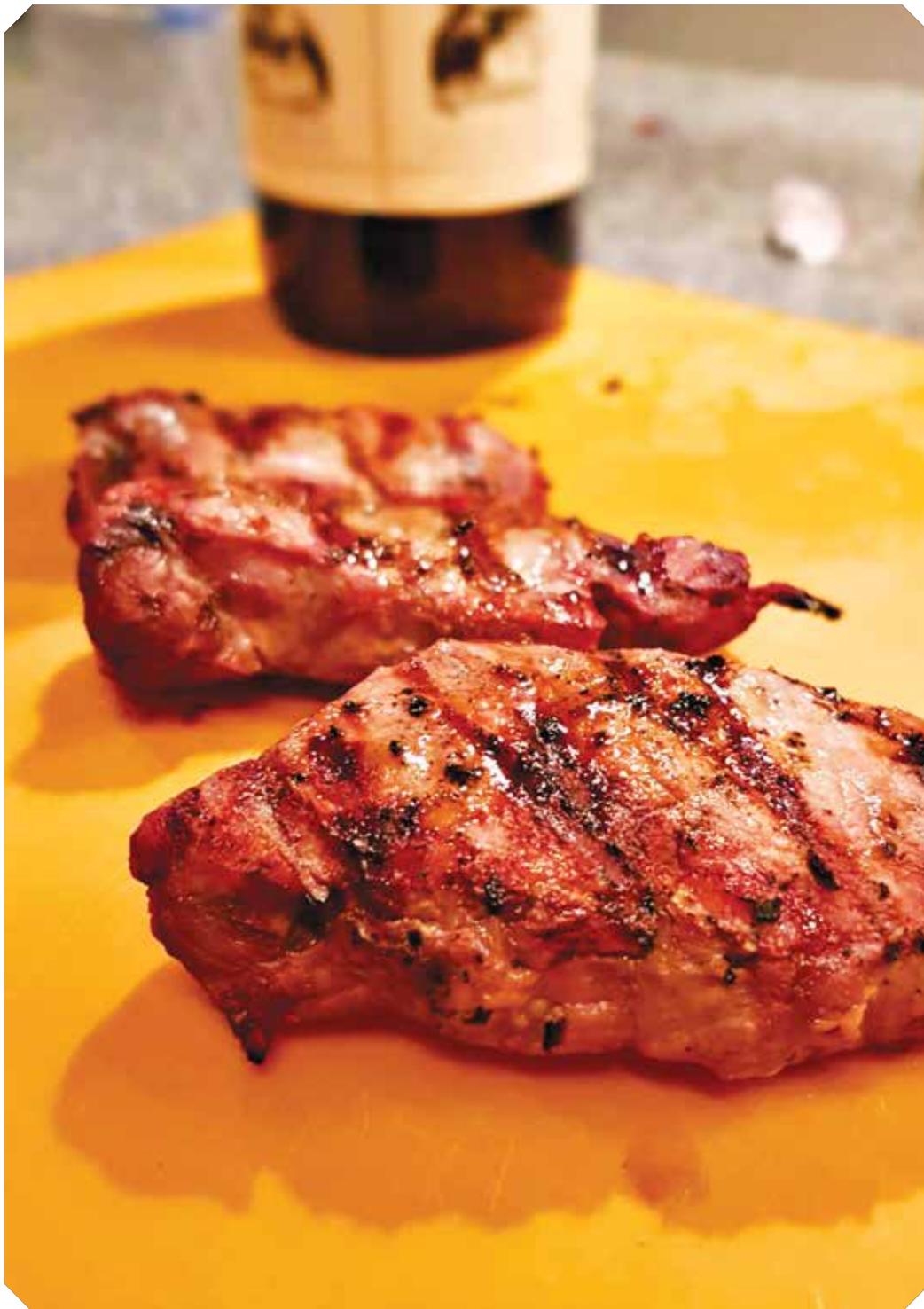
**1 Die Zwiebeln abziehen**, in Würfel schneiden und in einem tiefen Topf oder Bräter im Öl goldgelb anbraten. Hackfleisch zufügen und gut anbraten. Dabei ab und zu umrühren und das Hackfleisch zerkleinern. Paprika putzen, in Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben. Tomatenmark zufügen und etwas anrösten.

**2 Die Tomaten**, den gepellten und zerkleinerten Knoblauch sowie Gewürze (Zucker, Salz, Pfeffer, Roman's Gewürzmischung) zugeben. TIPP: Erst einmal

etwas vorsichtiger würzen und gegebenenfalls nach der Kochzeit nachwürzen. Mit passierten Tomaten auffüllen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

**3 Kurz vor Ende** der Garzeit Bohnen und Mais aus der Dose befreien, gründlich abspülen und zufügen. Diese wenige Minuten mit garen. Anschließend alles noch einmal abschmecken.

**TIPP:** Wer seinem „normalen“ Chili einmal eine etwas „rauchigere“ Geschmacksrichtung geben möchte, verfeinert das obige Rezept mit einem Esslöffel dunklem Kakaopulver und einem doppelten Don Pedro Espresso!



# ROMAN'S MOCCA RUB STEAK

EIGENE GEWÜRZKREATION

## ZUTATEN

2	T-Bone-Steaks (à 800 g)
2	Knoblauchzehen
2 EL	Worcestersoße
3 EL	ETTLI Meersalz (grob)
1 EL	ETTLI Pfeffer
	ETTLI Mocca Rub Gewürzmischung
8	Kartoffeln
0.5	Bd. Koriander
10	Tomaten (reif)
1.5	Chilischoten
8	Tomaten (getrocknet)
6 EL	Olivenöl
2 TL	Ahornsirup



## ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Koch-/Backzeit: ca. 45 Min. Schwierigkeitsgrad: mittel

**1 Steaks abbrausen**, abtrocknen und zudecken. Fleisch mit etwas Worcestersauce und frisch gehacktem Knoblauch einreiben und mit dem Rub bestreuen. Wichtig: Garzeit des Fleisches beachten!

**2 Kartoffeln säubern** und ca. 25 Minuten garen. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Kartoffeln in Alufolie wickeln und warm halten. Tomaten klein würfeln. Chilis halbieren, entkernen und fein hacken. Schalotten abziehen, fein würfeln. Korianderblätter und übrigen Knoblauch fein hacken. Getrocknete

Tomaten fein würfeln. Alles mit ca. 2 EL Öl mischen, mit Ahornsirup und Salz würzig abschmecken.

**3** Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten, im Ofen ca. 20 Minuten ziehen lassen. Fleisch vom Knochen, dann in Streifen schneiden. Kartoffeln etwas aufbrechen und Tomaten-Salsa daraufgeben.

**TIPP:** Als Rub bezeichnet man eine Gewürzmischung, mit der das Grillgut vorab eingerieben wird. In Kombination mit dem Kaffeearoma des Mocca Rub können dem Fleisch besondere Geschmacksnoten mitgegeben und durch das Grillen noch verstärkt werden.





# ANDREAS' COLD BREW

## ZUTATEN

1	Bio-Orange
2 Stiele	Minze
200 ml	ETTLI Cold Brew Bio Melange (gemahlen für Filterkaffee)
60 ml	Orangensaft
400 ml	Tonic Water



## ZUBEREITUNG

Zubereitung: ca. 12,5 Std. Schwierigkeitsgrad: mittel

- Für den Cold Brew:** 200 g gemahlten ETTLI Bio Melange mit 1 Liter kaltem Wasser übergießen, umrühren und bei Zimmertemperatur stehen lassen für 12 Stunden. Nach dieser Zeit wird der Kaffeeansatz durch eine klassische Papierfiltertüte gefiltert. Fertig ist das Kaffeekonzentrat!
- Nun Gläser** zur Hälfte mit Eiswürfeln und

Orangenscheiben füllen. Je 100 ml Cold Brew Coffee aus ETTLI Bio Melange mit je 15 ml Orangensaft zusammengießen. Dann nochmals mit je 100 ml Tonic Water aufgießen.

- Mit Minzeblättchen** verzieren und servieren.

**TIPP:** Die würzigen Aromen von ETTLI's Bio Melange harmonieren sehr gut mit dem Tonic Water und dem fruchtigen Orangengeschmack.



# ROBERTO'S AFFOGATO

## ZUTATEN FÜR 1 GLAS

1  
1  
Deko

heißer Espresso z.B. ETTLI Roma Forte  
Kugel Vanilleeis  
Minzeblätter, Waffeln



## ZUBEREITUNG

Zubereitung: 5 Minuten Schwierigkeitsgrad: einfach

- 1 **Glas vorkühlen.**
- 2 **1 Eiskugel Vanille** hinzugeben und vorsichtig mit einem heißen ETTLI Roma Forte Espresso übergießen.
- 3 **Je nach Gusto** mit Minzblättern oder Waffelstückchen garnieren.

**TIPP:** Affogato – Das ist italienischer Eiskaffee und der leckerste Sommererfrischer überhaupt. Serviert wird er als „dolce“ zum Abschluss eines Essens oder als kleine Zwischenmahlzeit am Nachmittag. Schleckermäuler bei ETTLI starten den Feierabend an besonders heißen Tagen auch gern mit einem Affogato.



# SABINE'S EISTEE

## ZUTATEN

8-12 TL  
1-2  
1

ETTLI Himbeer Limette Tee  
Bio-Zitronen  
Bio-Orange



## ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 5 min. Schwierigkeitsgrad: einfach

- 1 Den **ETTLI Himbeer Limette Tee** in eine Kanne geben, mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und nach Geschmack 3-5 Minuten ziehen lassen.
- 2 Den **Tee** durch ein Sieb in eine hitzebeständige Karaffe abgießen, Zucker einrühren. Ausreichend Eiswürfel dazu geben und den Tee abkühlen lassen. Anschließend 2 Stunden kalt stellen.
- 3 **1 Zitrone auspressen**. Wer es saurer mag, verwendet mehr Zitronensaft. Die Bio-Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Zitronensaft und -scheiben in den Eistee geben und eisgekühlt servieren.



# UTE'S EINHORN LATTE

## ZUTATEN

150 ml  
150 ml  
1 TL  
etwas

Milch oder Sojamilch  
ETTLI Roiboostee Bio Natur  
Schokocreme  
Streusel, Krokant, Sprühsahne,  
Marshmallows, Kekskrümel



## ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 15 min. Schwierigkeitsgrad: mittel

- 1 **Einen gehäuften Teelöffel Roiboos** Gewürz Chai mit 150 ml mit heißem Wasser übergießen, kräftig ziehen lassen und süßen nach Geschmack.
- 2 **150 ml Milch** oder Sojamilch erwärmen und dazugeben. Kühl stellen.
- 3 **Glasrand in Schokocreme** und dann in Streusel oder Krokant tauchen. Nach Belieben mit Eiswürfeln auffüllen. Geschlagene Sahne oder Sprühsahne oben drauf und nach Gusto mit kleinen Marshmallows, bunten Streuseln und Kekskrümeln dekorieren.



# THERESA'S GIN TONIC EISTEE

## ZUTATEN

2-3

Gurkenscheiben

Minzeblätter

Saft einer ½ Limette

n. B.

Zuckersirup

n. B.

Tonic Water

100 ml

ETTLI Gin Tonic Kräutertee



## ZUBEREITUNG

Zubereitung: 5 Minuten Schwierigkeitsgrad: einfach

- 1 **100 ml Gin Tonic Tee** aufkochen und kühlen lassen.
- 2 **Gurkenscheiben**, Limettensaft, Minzblätter mit dem abgekühltem Tee shaken & nach Bedarf mit Zuckersirup süßen. Glas mit Eiswürfeln füllen und den Eistee dazugeben.
- 3 **Tonic Water auffüllen** und genießen.

**TIPP:** Variante mit Alkohol: 4cl Wodka und 2cl Triple Sec hinzugeben.

# UNSERE LEIDENSCHAFT

Unsere Mitarbeiter freuen sich sehr, wenn sie ihre Talente einsetzen und mit Leidenschaft zum Erfolg von ETTLI beitragen können. Darin investieren wir auch. Indem wir Raum geben, um weiter zu lernen und zu wachsen.

Jung oder alt, männlich oder weiblich, hip oder klassisch, anders denken – bei ETTLI kannst Du einfach Du selbst sein. Und doch haben wir trotz all dieser Unterschiede Folgendes gemeinsam: Wir teilen dieselben Werte.



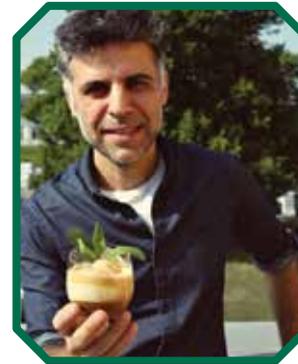
**Jürgen Rupp**  
Geschäftsführer bei ETTLI



**Roman Mack**  
Röstmeister bei ETTLI



**Andreas Hofer**  
Werkstudent bei ETTLI



**Roberto Bagnara**  
Röstmeister bei ETTLI



**Sabine Diana**  
Teeexpertin bei ETTLI



**Ute Harich**  
Gastroexpertin bei ETTLI



**Nadja Gack**  
Azubine bei ETTLI



**Werner Wintermantel**  
Kaffeebote mit Herz bei ETTLI



**Annette Weisenburger**  
Controllerin bei ETTLI



**Theresa Bruckbauer**  
Marketingassistentin bei ETTLI

**GENIESSE DEN  
MOMENT.**

## ETTLI'S SOMMERFAVORITEN AUF EINEM BLICK



**ETTLI Meersalz mit Zitronenpfeffer**  
2,65 Euro (Tütchen) 3,95 Euro (Glas)

**ETTLI Knoblauchpfeffer**  
3,10€ (Tütchen) 4,40€ (Glas)

**ETTLI Pfeffer bunt mit rosa Beeren aus der Mühle**  
2,65 Euro (Tütchen) 5,80 Euro (Glas)

**ETTLI Schafskäsegewürz**  
3,45 Euro (Tütchen) 4,40€ (Glas)

**ETTLI Gewürzmischung Kräuter der Provence**  
1,85 Euro (Tütchen) 4,45€ (Glas)

**ETTLI Gewürzmischung Salatkräuter**  
1,95 Euro (Tütchen) 3,90€ (Glas)

**ETTLI Roman's Zaubertöpfe**  
3,25 Euro (Tütchen) 4,20€ (Glas)

**ETTLI Mocca Rub**  
3,55 Euro (Tütchen) 4,55€ (Glas)

**ETTLI Roiboostee Bio Natur**  
3,40 Euro

**ETTLI Himbeer Limette Tee**  
3,20 Euro

**ETTLI Gin Tonic Kräutertee**  
3,45 Euro

**ETTLI Roma Forte Espresso (250 g)**  
5,30 Euro

**ETTLI Bio Melange (250 g)**  
5,30 Euro

Weitere Infos zu unseren Gewürzen findest Du online oder in unseren Läden.  
Wir danken allen Ettlis für die gemeinschaftliche Arbeit an den Sommerrezepten und dem Hagebaumarkt Ettlingen für die Bereitstellung des Grillequipments.  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

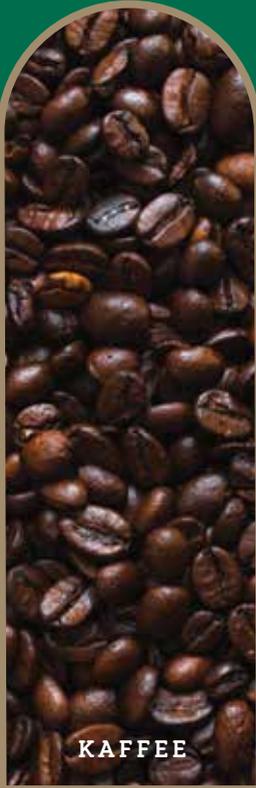


ETTLI

Genusswelten

# GENIESSE DEN MOMENT

TRADITION UND INNOVATION SEIT ÜBER 80 JAHREN



KAFFEE



TEE



GEWÜRZE