



Genusswelten

The background of the entire page is a dark green field filled with a repeating pattern of white snowflakes of various sizes and shapes, five-pointed stars, and small solid circles.

WEIHNACHTS-
REZEPTE



EDITORIAL



Liebe Kunden, liebe ETTLI Freunde, es weihnachtet sehr bei uns! Damit Sie wie wir in Weihnachtsstimmung kommen, möchten wir Ihnen eine Auszeit vom Alltag und ein paar besinnliche Stunden mit unseren leckersten Weihnachtsrezepten ans Herz legen. Versüßen Sie sich mit einer heißen Tasse Tee oder Kaffee den Tag und backen und kochen Sie mit uns! Unsere Mitarbeiterinnen aus dem Karlsruher ETTLI Café teilen mit Ihnen in diesem Jahr ihre persönlichen Lieblingsrezepte und zaubern Genussvolles aus ETTLI's besten Kaffees, Tees, Gewürzen und Schokoladen. Auf Seite 16 finden Sie unsere Weihnachtspräsente bestellfertig und liebevoll verpackt.

Frohe Festtage und ein genussvolles Jahr 2020 wünschen Ihnen

Corinna Pape

Geschäftsführerin



Jürgen Rupp

Geschäftsführer



ANNBELLE'S HERZENSWÄRMER -LINSENSUPPE

PRO PERSON:

50G GETROCKNETE ROTE LINSEN, 100ML KOKOS-
MILCH, 300ML GEMÜSEBRÜHE, 100ML TOMATEN-
STÜCKE AUS DER DOSE, 1 KAROTTE, ½ ZWIEBEL, 1
KNOBLAUCHZEHE, 1 TL ÖL, 1 TL KOKOSRASPEL,
½ TL SALZ, ½ TL ETTLI-PFEFFER SCHWARZ GEMAHLEN,
1 TL ETTLI-KATHIS KÜRBISGEWÜRZ



Linsen unter fließendem Wasser so lange spülen, bis das Wasser klar ist.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, die Karotten in Scheiben schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch und die Karotten andünsten.

Die Linsen, Tomaten, Kokosmilch und die Brühe hinzufügen und alles für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, ETTLI-Pfeffer schwarz gemahlen und ETTLI-Kathis Kürbisgewürz abschmecken.

In einem Teller anrichten und mit den Kokosraspel bestreuen.



LISA'S MAGENKÜSSLE

PRO PERSON:

1 ESPRESSO ROMA FORTE ODER DON PEDRO, 1 ESSELÖFFEL MILCHSCHAUAM, 1 ESPRESSOLÖFFEL HONIG, 1/4 ESPRESSOLÖFFEL ETTLI-KARDAMOM GEMAHLEN, 1 PRISE ETTLI-CHAYENNEPFEFFER, 1 PRISE ETTLI-KAKAOPULVER



In eine Espressotasse den Kardamom sowie den Honig geben.

Den Espresso einlaufen lassen und den Milchschaum in die Mitte geben.

ETTLI-Chayennpfeffer und ETTLI-Kakaopulver darüber streuen.

Die Heilwirkung der Kardamomsamen ist in der ayurvedischen Lehre unumstritten. Kardamom kann bei Blähungen helfen und Magenschmerzen lindern, da das Gewürz die Verdauung anregt.



MARIA'S RISOTTO ALLA MILANESE

FÜR 4 PERSONEN:

300G ETTLI-ABORIO-REIS, ½ ZWIEBEL, 150G BUTTER,
1LITER HEISSE GEMÜSEBRÜHE, 100G TROCKENEN
WEISSWEIN, 1 TL ETTLI-SAFRANFÄDEN,
50G PARMESAN, NACH BEDARF SALZ



Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter in einer Pfanne glasig dünsten.

Den Reis ungekocht hinzufügen und unter rühren ebenfalls glasig dünsten.

Eine Schöpfkelle heiße Brühe hinzufügen und unter ständigem rühren einkochen lassen. Sobald die Flüssigkeit verbraucht ist, den Wein eingießen und wieder einkochen lassen. Die Zugabe der Brühe so lange wiederholen, bis der Reis bissfest ist. Das dauert ca. 20 Minuten.

Nach der Hälfte der Zeit die ETTLI-Safranfäden zum Risotto geben.

Wenn das Risotto gar ist, den Parmesan unterrühren und danach mit Salz abschmecken.

Das Risotto kann als Vorspeise in tiefen Tellern mit etwas ETTLI-Safranfäden dekoriert werden.



PETRA'S LINZERTORTEN-CREME AUF APFEL-RUM KOMPOTT

250G MAGERQUARK, 250G MASCARPONE, 200G SCHLAGSAHNE, 80G ZUCKER, 4 GESTRICHENE TL ETTLI-LINZERTORTENGEWÜRZ, 3 MITTELGROSSE ÄPFEL, 5 EL RUM, 5 EL WASSER, 2 TL ETTLI-LINZERTORTENGEWÜRZ, 1 TL ETTLI-VANILLEZUCKER, ETWAS ETTLI-KAKAO, 4 EL GEHACKTE WALNÜSSE



Für die Creme die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Quark, Mascarpone, Zucker und das ETTLI-Linzertortengewürz vermischen und dann vorsichtig die geschlagene Sahne unterziehen. Die Creme in den Kühlschrank stellen.

Für das Kompott die Äpfel entkernen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Wasser, Rum, ETTLI-Linzertortengewürz und ETTLI-Vanillezucker bissfest dünsten. Abkühlen lassen

Das Apfelkompott in kleine Gläser füllen und die Cremé mit einem Spritzbeutel auf das Kompott geben. Zum Garnieren etwas ETTLI-Kakao darüber streuen und mit Walnüssen bestreuen.



NICOLE'S WEIHNACHTSRAGOUT

FÜR 4 PERSONEN:

1200 G RINDFLEISCH, 3 KNOBLAUCHZEHEN,
3 LORBEERBLÄTTER, 2 STERNANIS, 1 ZIMTSTANGE,
10 PFEFFERKÖRNER SCHWARZ, 10 WACHOLDERBEER-
EN ZERDRÜCKT, 2 NELKEN, 0,5 TL. THYMIAN, 1 ORANGE
UNBEHANDELT, 1 FL. ROTWEIN, 100 ML ROTWEINESSIG,
1,5 L RINDERBRÜHE, 1BD. SUPPENGRÜN, 1 ZWIEBELN
MITTELGROSS, 2 ESSL. TOMATENMARK, SALZ UND
PFEFFER, ÖL, DUNKLE ROUX ODER
DUNKLER SAUCENBINDER

Fleisch in ca. 50g bis 70g große Würfel schneiden.

Das Fleisch mit den Gewürzen in eine Schüssel geben, den Rotwein und den Essig dazu gießen. Die Orange dünn schälen (ohne das Weiße der Schale) und diese Schalen ebenso dazu geben. Alles untermischen, abdecken und 24 Std. im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Karotten, den Sellerie, den Lauch (Suppengrün) und die Zwiebeln in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und etwas trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl im Schmortopf erhitzen und die Fleischwürfel scharf anbraten, dann he-

rausnehmen zur Seite stellen und die Zwiebeln und das Gemüse im Schmortopf anrösten.

Danach das Tomatenmark zu geben und weiter rösten. Diesen Ansatz 2 bis 3 mal mit der Marinade ablöschen. Dann das Fleisch wieder dazugeben, mit der restlichen Marinade und dem Rinderfond auffüllen. Gut vermengen und kurz auf dem Herd aufkochen lassen.

Den Schmortopf mit einem Deckel verschließen und bei 160° Grad im Ofen für ca. 2,5 Std. schmoren lassen.

Das weich geschmorte Fleisch aus der Sauce nehmen, diese durch ein Sieb passieren, nachschmecken und mit etwas dunkler Roux (oder Saucenbinder) binden.



DANIELA'S TEE-LIKÖR

30G ETTLI ASSAM REMBENG, 230G ETTLI-BRAUNER-KANDISZUCKER, 400G WEINBRAND, ETTLI-ZIMTSTANGE, 1 VANILLESTANGE, 1 BIO ORANGE

Die Orange heiß waschen, trocken reiben und von der Schale dünne Zesten abschälen.

In ein gut verschließbares Glas (ca. 0,8Liter) geben.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben.

Orangenzesten, Vanillemark, ETTLI-Assam Rembeng und der ETTLI-Zimtstange mit 125 ml Weinbrand und 125ml Wasser auffüllen. Das Glas fest verschließen und gut durchschütteln.

1 Woche lang täglich ein mal gut schütteln.

Nach einer Woche den ETTLI-Kandis mit 125ml Wasser sprudelnd aufkochen und unter rühren so lange köcheln lassen, bis der ETTLI-Kandis sich vollständig aufgelöst hat..

Den Liköransatz durch einen feinen Sieb gießen. 250ml abmessen (sollte es weniger sein, mit Wasser auffüllen) und mit der ETTLI-Kandislösung und den restlichen 275ml Weinbrand in die sauber ausgespülten Flasche zurückfüllen.

Wieder 1 Woche lang täglich ein mal gut schütteln.

Dann in schöne, sterile Flaschen abfüllen.





Weihnachtsgeschenke mit Genuss

Leckereien für Freunde und Familie

Um Ihnen eine rechtzeitige Lieferung bis Weihnachten gewährleisten zu können, benötigen wir Ihre Bestellung bis spätestens zum 12.12.2019. Bitte gewähren Sie uns eine Vorlaufzeit von 5 Werktagen zur Verpackung der Geschenkpakete.



Teepresent klein „Es weihnachtet sehr“

100 g Tee (Fruchtetea Wintergeheimnis oder Schwarztee Sternaler oder Kräutertee Sternschnuppe), 1 St. Kandisstick. Weihnachtlich verpackt, siehe Beispielfoto.



Gewürzpresent „Winterlicher Küchenzauber“

60 g Roman's Zaubertopfle, 60 g Brakartoffel-Abenteurer. Weihnachtlich verpackt, siehe Beispielfoto.



Kaffeepresent klein „Festtagskaffee“

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



Glühweinpresent „ETTLI's Kult Glühwein“

100 g ETTLI's Glühweingewürz, 250 g weißer Kandiszucker, 1 St. ETTLI's Kultglühweinbecher und einen Gutschein für einen ETTLI's Kultglühwein auf dem Ettlinger Sternlesmarkt. Weihnachtlich verpackt in einer Geschenkbox mit Holzoptik, siehe Beispielfoto.



Teepresent gross „Winterliche Teepause“

150 g Fruchtee Apple Crumble in weihnachtlicher Teedose, 100 g Schwarztee Sternaler, 2 St. Kandissticks, 170 g Trüffelmandeln. Weihnachtlich verpackt in einer Geschenkbox mit Holzoptik, siehe Beispielfoto.



ETTLI's Adventskalender

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



Kaffeepresent exklusiv „Winterliche Kaffeepause“

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.



ETTLI's grosse Vielfalt

250 g Festtagskaffee in Bohnen oder gemahlen, 250 g Espresso Roma in Bohnen oder gemahlen, 150 g Fruchtetea Apple Crumble in weihnachtlicher Teedose, 100 g Rooiboste Schmorapfle, 60 g Roman's Zaubertopfle, 60 g Brakartoffel-Abenteurer, 170 g Trüffelmandeln, 2 St. Kandissticks. Weihnachtlich verpackt in einer Geschenkbox mit Holzoptik, siehe Beispielfoto.

Inhalt, Ausverkäufe und Preisänderungen vorbehalten. Angebotsgültigkeit, solange der Vorrat reicht.



ettli.de

