

**Zettl GmbH**  
Lehnerstraße 1  
4064 Oftring  
T. +43 72163981-0  
office@zettlgmbh.at  
www.zettlgmbh.at



MitarbeiterInnenaktion gültig bis 30.4.22

## **Köstliches am Ostertisch!**

So schmeckt der Frühling.



Bestellen Sie rechtzeitig für Ostersonntag (17.04.22)

### **Frisches BIO Merino Lamm aus dem Traunviertel haltbar ca. 7 Tage, vakuumverpackt**

Das zarte, saftige Fleisch der BIO-Merino Lämmer aus Oberösterreich ist immer ein Genuss. Am Tor zum Salzkammergut grasen die Schafe auf ausgesuchten Weiden. Die Gräser des Voralpenlands, BIO Getreide, die frische Luft des angrenzenden Seengebiets und natürlich die sorgsame Aufzucht geben dem Lammfleisch die außergewöhnliche Qualität. Feiner, milder Geschmack und eine zarte, buttrige Textur versprechen ein Geschmackserlebnis der Sonderklasse.

### **BIO Lammkrone vom Merino Lamm**

ca. 0,8-1,1 kg/ Packung  
mit Knochen, frisch, vakuumverpackt  
Bestellnr.: F79

~~Normalpreis € 71,20/ kg~~

**Sonderpreis: € 49,80/ kg**



### **BIO Merino Lamm Stelze**

ca. 1,00-1,30 kg/ Packung  
mit Knochen, 4 Stück frisch, vakuumverpackt  
Bestellnr.: F78  
~~Normalpreis € 28,30/kg~~  
**Sonderpreis: € 19,90/ kg**



### **BIO Merino Lamm Ossobuco (Scheiben)**

ca. 0,8 - 1,2 kg / Packung,  
mit Knochen,  
Das Lamm-Ossobuco ist eine außergewöhnliche  
Variante des ital. Klassikers. Es ist zart und  
durch die Schmorzeit ideal für Ostereinladungen.  
Einfach köstlich.  
Bestellnr.: F156  
~~Normalpreis € 35,00/kg~~  
**Sonderpreis: € 25,00/ kg**



### **Osterschinken vom Duroc-Schwein**

ca. 1 kg, 4 Wochen haltbar  
Das Traunviertler Duroc-Schwein wird artgerecht im geräumigen  
Stall gehalten und bekommt bestes Futter um eine optimale  
Fleischqualität zu erzielen.  
Ein Klassiker für den Ostertisch in feinsten Qualität vom Fleisch-  
hauer unseres Vertrauens. Dünn aufgeschnitten, mit Kren und  
Senf toll als Vorspeise oder als Highlight zur Osterjause.  
Bestellnr.: F16  
~~Normalpreis € 39,00/ kg~~  
**Sonderpreis: € 30,00/ kg**

# Rezepte.

Zum Nachkochen.

## Rezept #1

### Lamm mit orientalischer Note: Lammkrone mit Couscous

Lammkrone ca. 800 g - 1000 g  
Meersalz  
Ras el Hanout  
200 g Couscous  
4 Stück geviertelte Salzzitronen  
2 Frühlingszwiebel  
3 Tassen Gemüsebrühe  
frische Minze  
3 EL sehr gutes Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
frischer Rosmarin

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Lammkronen mit etwas Ras el Hanout-Gewürz einreiben, salzen, anschließend in der Pfanne scharf anbraten. Nun das Lammfleisch in einer feuerfesten Form mit den Rosmarinzweigen 20 Minuten im Ofen weitergaren, den Backofen ausschalten und 10 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit den Couscous kurz in etwas Olivenöl anrösten, mit der warmen Gemüsebrühe ablöschen und 15 Minuten quellen lassen. Salzzitronen sehr klein schneiden, Frühlingszwiebel, Knoblauch und Minze fein hacken – mit Couscous und Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammkronen tranchieren und mit dem Couscoussalat auf vorgewärmten Tellern anrichten.

## Rezept #2

### Lammkeule mit jungen Kartoffel

BIO Merino Lamm-Keulen 1-1,30 kg  
2 EL Incredible Lammgewürzmischung  
etwas trockenen Rotwein  
1 kg Jungkartoffel  
Butter für die Kartoffeln sowie  
etwas Meersalz und Rosmarinzweige.

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Lammkeulen waschen und trocken tupfen, dann mit etwas Lammgewürz einreiben und in eine feuerfeste Form setzen. Etwas Wasser und Rotwein angießen, mit Alufolie abdecken und im Ofen garen. Nach etwa 2 Stunden die Alufolie entfernen, den Ofen auf 200°C heizen und die Keulen kurz übergrillen (etwa 15 Minuten – bis das Fleisch eine schöne Kruste hat). In der Zwischenzeit die Kartoffeln in der Schale im gesalzenen Wasser kochen. Etwas Butter mit dem Rosmarinzweig in der einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin schwenken.

## Rezept #3

### Lamm Ossobuco

2 Karotten, gewürfelt  
1 Zwiebel, gewürfelt  
4 Knoblauchzehen, geschält  
4 Zweige Rosmarin  
ca. 8 Stk. Lamm Ossobuco-Scheiben  
Meersalz mit Rotwein und Lorbeer  
etwas Incredible Lamb! Gewürz  
2 EL Olivenöl  
1 EL Bomba Tomatenmark  
150 ml Rotwein  
1/4 l Lammfond (aus dem Glas, ersatzweise Gemüsebrühe)  
2 Schalenstücke von 1 Bio-Zitrone  
200 g Kirschtomaten, halbiert

Die Ränder des Ossobucos mehrmals leicht einschneiden und die Scheiben mit dem Rotwein-Meersalz und ein wenig Incredible Lamb! würzen. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die Fleischscheiben portionsweise bei starker Hitze anbraten und anschließend beiseite stellen. Die Karotten- und Zwiebelwürfel, das Tomatenmark und den Knoblauch (leicht angedrückt) anschließend im Schmortopf braten und mit Rotwein ablöschen. Kurz einkochen, mit dem Fond bzw. der Brühe ablöschen und Rosmarin sowie Zitronenschale einrühren. Das Fleisch nun wieder in den Topf einlegen und abgedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen. Die Tomatenhälften in den Topf geben und ca. 30 Minuten bei offenem Deckel weiterschmorren. Vor dem Servieren abschmecken und Zitronenschalen und Rosmarinzweige entfernen. Wir empfehlen dazu eine cremige Polenta oder einfach frisches Weißbrot.



## **Rygg-Filet (Räucherlachs-Rückenfilet), ganz 400-700 g, Norwegen ca. 14 Tage haltbar**

Das Räucherlachs-Rückenfilet ist das edelste Stück vom Lachs. Das Mittelstück ist ohne Räucherhaut, besonders zart und wohlschmeckend. Ein Maximum an Saftigkeit und ein Minimum an Fett.

Bestellnr.: 1010

Normalpreis ~~€ 123,90/ kg~~

**Sonderpreis: € 85,00/ kg**



## **Octopus Tentakel gekocht, 1000 g tief- gefroren (Block), (Mittlerer Ost Atlantik)**

ca. 12-18 Stk.

Wer Octopus liebt, weiß wie schwierig es ist, gute Qualität zu finden – und wie schwierig es sein kann, das Fleisch richtig weich zu kochen.

Von unserem geschätzten Hamburger Fischhändler haben wir diesen Leckerbissen erhalten und wurden NICHT enttäuscht:

Buttrig zart sind diese vorgekochten Tentakel, sie schmecken wie frisch aus dem Meer.

Wir empfehlen: Wer will kann die Octopus Beine einfach auftauen lassen und als Salat genießen oder dünn aufschneiden, mit etwas Zitronensaft als Carpaccio.

Natürlich kann man den Octopus auch braten oder grillen – alles ist möglich und vor allem ist es einfach köstlich!

Bestellnr.: 22236

Normalpreis ~~€ 69,00~~

**Sonderpreis: € 52,00**

## **Wildfang Meerbarben Filets, einzeln gefroren (Pazifik)**

**800 g (ca. 16 Filets)**

Die rote Meerbarbe ist ein unterschätzter Fisch: Der Geschmack einzigartig würzig und nussig. Das Fleisch ist fest, aber zart – dieser Speisefisch ist ideal zum Braten, Grillen oder als Bouillabaisse. Das Filet am besten auf der Hautseite leicht einschneiden und anbraten bis diese schön knusprig ist, dann wenden. Kurz fertig garen und mit etwas Zitronensaft oder Beurre Blanc servieren. Köstlich schmeckt die Rotbarbe auch orientalisch gewürzt zu Couscous .

Bestellnr.: M44

Normalpreis ~~€ 32,00~~

**Sonderpreis: € 25,00**





### **Marokkanische Salzzitronen 625 g**

Eine Spezialität der marokkanischen Küche, perfekt zu Lamm. Wir lieben diese in Salzlake eingelegten Zitronen in Frühlingsalaten, zu Fisch und zu Lamm.

Bestellnr.: W180409

~~Normalpreis € 18,00/ Stk.~~

**Sonderpreis: € 14,00/ Stk.**



### **Couscous 400 g**

Ein fixer Bestandteil der nordafrikanischen Küche. Ideal für Salate, oder zu deftigen, orientalischen Eintöpfen wie Tajine.

Bestellnr.: 5529

~~Normalpreis € 6,90~~

**Sonderpreis: € 5,30**



### **Sel de mer au Vin Rouge et Laurier 135 g**

Dieses französische Meersalz mit Rotwein und Lorbeer ist ein Gedicht für Fleischgerichte und Saucen. Das Salz gibt ein kräftiges Aroma und passt perfekt zu Lamm-Gerichten.

Bestellnr.: 1542

~~Normalpreis € 6,80~~

**Sonderpreis: € 5,30**



### **Incredible Lamb! BIO-Gewürzmischung 100 g – Terra Madre**

Ein ganz tolles Rub speziell zum Grillen von Lammfleisch. Die französische Gewürzmischung besteht aus fein abgestimmten Zutaten wie Fenchel, Kümmel, Kardamon, Anis usw. Einfach das Lammfleisch damit einreiben und anschließend grillen.

Bestellnr.: 105334

~~Normalpreis € 16,50~~

**Sonderpreis: € 12,80**



### **Chef de Cuisine „Ras el Hanout“ – Gewürzmischung 70 g**

Eine köstliche nordafrikanische Gewürzkomposition. Verleiht Lammfleisch und Eintöpfen eine orientalische Note. Mit Cumin, Kurkuma, Chili, Ingwer, Paprika und Pfeffer.

Bestellnr: 4131

~~Normalpreis € 12,80~~

**Sonderpreis: € 9,90**



### **Bomba – Gewürztes Tomatenmark 200 g – Laura Santtini**

Einmal probiert und seitdem ständig in Verwendung. Wir nutzen dieses 3fach konzentrierte Tomatenmark als Geschmacksbombe für Saucen, Dips, Suppen oder Aufstriche.

Nicht umsonst bezeichnet Laura Santtini die Paste als Umami: Tomatenpüree, Soffritto, Rotwein und brauner Rohrzucker verfeinern jedes Gericht.

Bestellnr.: 5568

~~Normalpreis € 5,10~~

**Sonderpreis: € 3,90**

# Bestellzettel

Angebot gültig bis 30.04.2022

## Zettl GmbH

Lehnerstraße 1  
4064 Oftring  
office@zettlgmbh.at  
www.zettlgmbh.at  
+4372163981



## AKTIONSCODE zettl20

Mit diesem Rabattcode können Sie in unserem webshop [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at) zu den Sonderpreisen bestellen, außerdem erhalten Sie mit diesem Code 20% Rabatt auf unser reguläres Sortiment. (ausgenommen Sonderpreise)

**Bestellen:** Telefonisch, per E-Mail oder in unserem Onlineshop [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at).

**AGBs:** Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung. Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen, lt. [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at)

<u>STK</u>	BIO Merino Lammkrone ca. 0,8-1,1 kg	Bestellnr.: F79	€ 49,80/ kg
<u>STK</u>	BIO Merino Lamm Stelze ca. 1,00-1,30 kg	Bestellnr.: F78	€ 19,90/ kg
<u>STK</u>	BIO Merino Lamm Ossobuco ca. 0,8 - 1,2 kg	Bestellnr.: F156	€ 25,00/ kg
<u>STK</u>	Osterschinken vom Duroc-Schwein ca. 1 kg	Bestellnr.: 1002	€ 30,00/ kg
<u>STK</u>	Rygg-Filet ganz 400-700 g	Bestellnr.: 1010	€ 85,00/ kg
<u>STK</u>	Octopus Tentakel gekocht, TK. 1000 g	Bestellnr.: 22236	€ 52,00
<u>STK</u>	Wildfang Meerbarben Filets, TK, 800 g	Bestellnr.: M44	€ 25,00
<u>STK</u>	Salzzitronen 625 g	Bestellnr.: W180409	€ 14,00
<u>STK</u>	Couscous 400 g	Bestellnr.: 5529	€ 5,30
<u>STK</u>	Sel de mer au Vin Rouge et Laurier 135 g	Bestellnr.: 1542	€ 5,30
<u>STK</u>	Incredible Lamb! BIO-Gewürzmischung 100 g	Bestellnr.: 105334	€ 12,80
<u>STK</u>	Chef de Cuisine „Ras el Hanout“70 g	Bestellnr.: 4131	€ 9,90
<u>STK</u>	Bomba 200 g – Laura Santtini	Bestellnr.: 5568	€ 3,90

## Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname \_\_\_\_\_  
Straße, Nr. \_\_\_\_\_  
PLZ, Ort \_\_\_\_\_  
Mobilnr. \_\_\_\_\_  
Email \_\_\_\_\_

## Lieferung/ Abholung

- Abholung bei Zettl GmbH:** Lehnerstraße 1, 4064 Oftring  
Bitte beachten Sie die aktuellen Corona- Maßnahmen

am \_\_\_\_\_ (TT/MM/JJ—MI u DO: 9-16 Uhr, FR:-13 Uhr möglich)

- Zustellung durch den Paketdienst DHL**

am \_\_\_\_\_ TT/MM/JJ—MI, DO, FR möglich)

Zustellung zwischen 8 und 17 Uhr. Unterschrift erforderlich!

Versandkosten AT bis 5 kg: € 8,80/ bis 10 kg: € 9,90/ bis 15 kg: € 11,00

- Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)  
Versandkosten AT Vormittagszustellung: bis 5 kg: € 15,00/ bis 10 kg: € 19,00/ bis 15 kg: € 23,00