

Sunday, November 1. 2009

Rotweilikör (mit Sahnehäubchen und Zimt)

Kaum wird es etwas kälter, krame ich wieder meine überdimensionalen Einmachgläser raus.

Im Supermarkt mache ich dann erstmal einen tollen Eindruck, wenn ich mit mehreren Flaschen Hochprozentigem die Kasse stürme. Und auch in der Apotheke erntet man erstmal ein paar komische Blicke, wenn man den Wunsch nach einem Liter reinem Ethanol äußert. Da bewahrt es sich, immer gleich dazu zu sagen, was man damit vor hat. Sonst kann es sein, dass sie das Teufelszeug nicht heraus geben. Was auch ein guter Tip ist - wenn man ein Gefäß zum Abfüllen gleich selbst mitbringt spart man sich die Kosten für die Flasche! Ethanol ist schließlich selbst schon teuer genug... ca. 40 EUR / Liter in Deutschland! Aber es lohnt sich. Selbstgemachter Likör ist einfach köstlich und zudem ein super Geschenk für Freunde, Verwandte, Kollegen... und sich selbst ;-)

Der Ingwerlikör (Rezept hier) zieht schon seit ein paar Wochen vor sich hin. Da sich meine Schwester Limoncello (Rezept hier) gewünscht hat, wird auch dieser bald seinen Weg ins Einmachglas finden (Braucht ja nur 12 Tage, da hab ich noch ein wenig Zeit). Bis da hin belegt nämlich ein neuer Likör den Platz - dunkelroter, starker, säuerlicher, aromatischer Rotweilikör.

Irgendwo habe ich gelesen, dass Rotweilikör super schmeckt, wenn er vorsichtig warm gemacht wird und dann mit einem Sahnehäubchen und einer Prise Zimt serviert wird. Wenn da keine Weihnachtsstimmung aufkommt, weiß ich auch nicht! :-)

Ich hab ein wenig rumgesehen und mir verschiedenste Rezepte angeschaut. Dann habe ich mir aus allem das rausgepickt, was mir am besten gefallen hat.

Mit dem Wein steht und fällt natürlich der Geschmack des Likörs, deshalb habe ich meinen Lieblingswein dafür verwendet - Peter Lehmann, Shiraz, Australien, 2006. Den gibt es bei uns in den meisten großen Supermärkten, wie Edeka, HIT etc. Man muss jedoch fast 10 EUR pro Flasche dafür hinblättern.

Beim Rum habe ich dafür etwas gespart und einen recht günstigen genommen. Das hat dem Geschmack Gott sei Dank keine Abbruch getan. Vielleicht sollte man erstmal etwas weniger Rum mit rein geben und dann probieren. Wahrscheinlich verträgt nicht jeder Wein die selbe Menge Rum, ohne geschmacklich unter zu gehen, und das wäre ja schade. Nachschätzen kann man ja immer noch.

Rezept:

1 Flasche Rotwein (0,7l)
ca. 500 ml brauner Rum (vielleicht auch etwas weniger)
200 g brauner Kandis
10 Mandeln
1 kleine handvoll Sultaninen
1/2 Vanilleschote - eingeschnitten

Alles zusammen in ein sauberes, großes Gefäß geben und mindestens einen Monat ziehen lassen. Hin und wieder vorsichtig "schwenken" um die verschiedenen Komponenten zu vermischen.

Wer nicht schon vorher alles weg"probiert" hat, schüttet ihn durch ein Sieb und füllt ihn in Flaschen ab. Die Rosinen machen sich sicher super über Eis oder in einem Kuchen.

In vielen Rezepten wird beschrieben, dass der Likör mit der Zeit immer besser wird. Also Geduld lohnt sich wohl :-)

Hier findet Ihr noch mehr Likörrezepte!

Posted by orange in promillig at 13:34