



## Xenia macht Drinks.... \*hicks\*

### Kräuter-Likör

Um dem Eindruck vorzubeugen: nein, ich trinke nicht täglich Schnaps. Aber fast jeder in meiner Familie und in meinem Freundeskreis ist es gewöhnt, dass sie mit selbstgemachten Geschenken bedacht werden. Und jeder, der saisonal kocht kennt das ja: Auf einmal gibt es von irgendwas total viel. Und dann oft ja das ganze Jahr nicht mehr. Daher versucht man, diese saisonale Köstlichkeit haltbar zu machen, damit man im dunklen Dezember z.B. den Duft von Holunderblüten einatmen und sentimental werden kann.

Eine Konservierungsmöglichkeit ist nunmal Alkohol. Und ein beliebtes Geschenk auch. Fast alle haben ja auch schon davon gehört, aus überschüssigem Obst Liköre herzustellen. Hier bei uns im fränkischen ist zum Beispiel der Schlehen-likör beliebt.

Ich habe in letzter Zeit viel mit Kräutern experimentiert und zwei ganz gefällige Likörchen kreiert. Bei beiden handelt es sich auch um Grundrezepte. Je nachdem welchen Alkohol du nimmst, welchen Zucker du verwendest und wie deine Kräutermischung ist wird das Ergebnis unterschiedlich ausfallen.

Mögliche Alkohol-Varianten sind: Doppelkorn, Rum (sowohl braun als auch weiss) und Wodka. Einziges Kriterium: 38% Alkohol oder mehr!

Mögliche Zucker-Varianten reichen von weissem Raffinade Zucker, über Kandis bis hin zu den verschiedenen Roh-Rohrzuckern oder Palzuckern. Diese geben eine besonders dunkle Farbe und einen Karamellgeschmack.

Der eine Likör ist bitterer und rassiger – durch die Zugabe von Wermut und Beifuß. Dieser sollte auch möglichst im Frühjahr, vor der Blüte von Wermut und Beifuß angesetzt werden. Der andere Likör ist milder und gefälliger und kann besonders gut im Sommer angesetzt werden, wenn die Mediterranen Sommerkräuter in top Form sind.

Man braucht ein Gefäß, das oben eine große Öffnung hat und mindestens 2 Liter fasst, besser 3. Wichtig ist, dass nach dem Befüllen keine Kräuter „oben schwimmen“ – das kann zum Verderben und Gären führen. Der einfache Trick: auch gewachstem Butterbrotpapier ein Stück ausschneiden, das etwas grösser ist als der Durchmesser des Gefäßes. Diesen Papierdeckel oben auf die Flüssigkeit legen und dann sanft und vorsichtig unter die Oberfläche drücken. Idealerweise läuft jetzt Flüssigkeit über den Papierdeckel und diese schwimmt so etwa 1 cm unterhalb der Oberkante der Flüssigkeit. Sollten jetzt Kräuter (oder Früchte) nach oben schwimmen, verhindert das Papierdeckelchen, dass sie Kontakt mit der Luft bekommen und so verderben können.

### Magenbitter-Likör

#### Zutaten

- 1 Stengel Beifuß
- 1 Stengel Wermut
- 1 Stengel Schafgarbe
- 3-5 Blätter Spitzwegerich
- 2 Stengel Pfefferminze
- 2 Stengel Zitronenmelisse
- 1 Stengel Salbei
- 1 Stengel Thymian
- 1 Halbe Fenchelknolle





## Xenia macht Drinks.... \*hicks\*

3 Stengel Kerbel

2 Stengel Dill

2 Stengel Gundermann

1 Stengel Weinraute

Sternanis, Anis – und Fenchelsamen

Falls verfügbar: Löwenzahnblüten, Holunderblüten

1 Liter Schnaps deiner Wahl – ich hab braunen Rum genommen

1 Kilo Zucker deiner Wahl – ich hab Muscovado Zucker genommen

1. Alle Kräuter außer Wermut und Beifuß zu einem Strauß oder Kranzverknoten. Beifuß und Wermut extra zu einem kleinen Kranz winden. Anis, Sternanis und Fenchelsamen in ein Teesäckchen geben (falls ihr keines habt: es geht auch ein frisches (!) Nylon-Söckchen). Fenchel in Scheiben schneiden.
2. Alle unten auf den Gefäßboden legen. Wichtig: Beifuß und Wermut ganz obenauf! Jetzt den Zucker über die Kräuter und Aromaten gießen. Zuletzt vorsichtig den Schnaps einfüllen. Papierdeckelchen obenauf.
3. Wermut und Beifuß sind bitter. Das heißt ab Tag 2: probiere deine Mischung und entscheide, wann du die beiden heraus nehmen möchtest. Ich hatte in meiner Mischung beide gut 1,5 Wochen drin. Eine gute Freundin hat es schon nach wenigen Tagen entfernt.
4. Die restlichen Kräuter sollten mindestens 2 – 3 Wochen eingelegt bleiben. Meine habe ich insgesamt 6 Wochen durchziehen lassen. Länger ist nicht notwendig. Aber als Faustregel gilt: je länger, desto intensiver.
5. Alles durch ein feines Sieb in eine große Schüssel abgießen. Ggf. hat sich der Zucker noch nicht ganz aufgelöst. Dann einfach mit etwas Geduld immer wieder umrühren bis sich der ganze Zucker auflöst.
6. In dekorative Flaschen abfüllen und hübsche Etiketten machen.

### Salbei Likör

#### Zutaten

2 Stengel Salbei

1 Stengel Oregano

1 Stengel Thymian

1 Stengel Rosmarin

Nach Geschmack Vanille

1 Liter Schnaps – ich habe Doppelkorn verwendet

1 Kilo Zucker – ich habe braunen Roh-Rohrzucker verwendet

1. Alle Kräuter zu einem Kranz winden und auf dem Boden des Gefäßes legen.
2. Den Zucker darüber ausbreiten.
3. Den Schnaps darüber gießen und dann ein Papierdeckelchen auflegen.
4. Mindestens 2 Wochen, besser vier eingelegt lassen. Dann durch ein feines Sieb in eine große Schüssel abgießen. Falls sich der Zucker noch nicht ganz aufgelöst hat, einfach liebevoll ein paar Mal umrühren, damit er sich ganz löst.
5. In dekorative Flaschen umfüllen und hübsch etikettieren.
6. Salbei Likör schmeckt auch lekker und raffiniert, wenn man ihn als Apperativ mit kalten Sekt aufgießt!

