

Getraenk

Visinata



Variante 1

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/2780541430215774/Visinate.html>



- 2 kg Sauerkirschen
- 1 kg Zucker
- 2 Liter Schnaps (Doppelkorn, 30 - 40%)
- 1 Liter Schnaps (Hochprozentiger, 98%)

Die 2 Kilo Sauerkirschen sowie den Zucker in ein großes Gefäß geben. Das Gefäß gut verschließen und an einem warmen Ort, im Sommer draußen, für 5 - 7 Tage ruhen lassen.

Nach dem Ruhen, 2 Liter Doppelkorn und den 1 Liter Hochprozentigen hinzufügen und vermengen. Nun kann schon probiert werden und je nach gewünschter Stärke mit Wasser verdünnt werden.

Variante 2

Auf Rokestuf verrät Dreamy uns ihr Rezept: 3,5 kg Sauerkirschen, knapp 3 kg Zucker, 7,5 l Alkohol ergibt nach einigen Wochen einen richtig guten Frauenlikör.

Variante 3

- <https://www.kochbar.de/rezept/279599/Getraenk-Sauerkirsch-Likoer.html>

- 1kg Sauerkirschen (möglichst bitter/sauer)
- 1 l Korn 38/40 %
- 700 g Zucker

1. Eine möglichst bittere Sauerkirschsorte wählen. Kirschen waschen, entstielen und mit den Händen leicht zerquetschen. So laugen sie besser aus.
2. In ein größeres Glas einfüllen. Korn und Zucker zugeben. Öfter schütteln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Ca. einen Monat stehen lassen. Nicht in der Sonne.
4. Durch ein Sieb gießen, eventuell noch filtern, in schöne Schmuckflaschen abfüllen und genießen. Der Likör gewinnt noch durch längere Lagerung. Er enthält ca. 20 % Alk.

2021/05/12 23:32 · 0 Kommentare
[getraenk](#), [alkoholisch](#), [rumaenisch](#)

Chai

- Hier sind auch noch mehr Rezepte aus dem Internet drin
 - web.archive.org-chai.pdf



Ich verwende folgende Zutaten:

- Schwarzer Tee (nicht aromatisiert)
- Rotbuschtee
- Linde s Kornkaffe (Eigentlich soll man Zichoree nehmen, der Kornkaffe enthält das aber z.T.)
- Anis (gemahlen)
- Kardamom (gemahlen)
- Ingwer (frisch/gefroren)
- Schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- Schlagsahne, ggf. Milch (ist nicht so fettig)
- Honig / Zucker zum Süßen

Mischung

Kompliziert. Ich habe mich da an einem Rezept von einem leckeren gekauften Tee orientiert.

Folgende Liste stammt von diesem fertig Chai.

- Schwarzer Tee (32%)
- Zimt
- Anis
- Rotbusch
- Zichorien
- Ingwer
- Schwarzer Pfeffer
- Zimtertrakt
- Ingwerextrakt

Durchgestrichene Sachen habe ich nicht benutzt. Ich versuche mich im Moment den Mengen nach an dieser Liste TopDown zu orientieren. Die Mischung habe ich leider noch nicht gefunden (schmeckt meistens, aber immer ein bisschen anders). Vorsichtig mit dem Kardamom (langsam hochdosieren), wenn davon zu viel drin ist, schmeckts nach Weihnachten.

Zubereitung

Momentan benutze ich zwei bis drei Kaffeefilter, um die ganzen Zutaten (bei ca. 3Liter Wasser) adäquat zu verpacken (zutackern vor dem in den Topf werfen). Auf Parties sieht man ja immer wieder daß die das durch ein Sieb in die Tasse schütten, nur so ein feines Siebchen habe ich nicht, bzw, die die ich habe sind viel zu klein zum kochen . Naja egal, die Methode meiner Wahl ist eben Filter und zutackern. Das ganze lasse ich dann ordentlich heiss auf dem Herd ziehen (mindestens 15-20 Minuten), und dann gebe ich nach Geschmack Sahne/Milch hinzu. Honig portionieren sich die Chaitrinker dann selbst in die Tasse.

2021/05/12 08:15 · [0 Kommentare](#)
[getraenk](#), [tee](#)

Solero

Sehr leckeres Getränk, ob mit oder ohne Alkohol



Adinas Rezept

- 250ml Vodka
- 1 Vanillezucker
- 80gr Zucker
- 3/4 Liter Maracujasaft
- 1/4 Liter Orangensaft



2021/08/16 05:18 · 0 Kommentare
[getraenk](#), [alkoholisch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/getraenk?rev=1620807110>

Last update: **2021/05/12 08:11**

