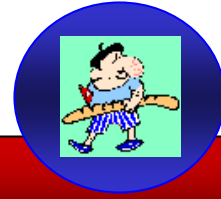




Rezepte

Inhaltsverzeichnis



Weinrezepte:	Seite:
Apfel - Tischwein	2
Aprikosen - Dessertwein	2
Bananen - Dessertwein	2
Birnen - Tischwein	2
Birnen - Dessertwein	3
Hagebuttenwein, Sherry	3
Honigwein, Met	4
Kwass, Brotwein	3
Honigwein, Met weihnachtlich Gewürzt	4
Pflaumenwein, Likörwein	5
Reiswein	6
Rhabarberwein	7
Likörrezepte:	
Bärenfang, Honiglikör	8
Brombeerlikör	8
Eierlikör	8
Holunderlikör, verkochter Saftlikör	9
Kaffeelikör	9
Kolanusslikör	9
Löwenzahnlikör	10
Orangenlikör	10
Orangenblütenlikör	10
Schokolikör	11
Punschrezepte	
Winterlich gewürzter Malzpunsch	11
Klassischer Punsch	12
Feuerzangenbowle	12
Frusip´s Winterpunsch	13

- Apfel, Tafelwein

10 l frisch gepreßter Apfelsaft
Reinzuchthefer Steinberger
2 g Hefenährsalz
1 g Kaliumdisulfit (Schwefelpulver)

- Aprikose/Marille, Dessertwein (Maischegärung)

6 kg reife Aprikosen
4,5 l Wasser
2,2 kg Zucker
Reinzuchthefer Bordeaux
3 g Hefenährsalz
25 g 80%ige Milchsäure
15 ml Antigel
1 g Kaliumdisulfit (Schwefelpulver)

- Banane, Dessertwein (Maischegärung)

4 kg überreife Bananen
7 l Wasser
2,5 kg Zucker
Reinzuchthefer Samos
4 g Hefenährsalz
50 g 80%ige Milchsäure
15 ml Antigel
1,5-2 g Kaliumdisulfit (Schwefelpulver)

- Birne, Tafelwein

10 l Birnensaft
Reinzuchthefer Steinberger
4 g Hefenährsalz
20 g Zitronensäure
1,5 g Kaliumdisulfit

- Birne, Dessertwein

8,5 l Birnensaft
2 l Wasser
1,5 kg Zucker
Reinzuchthefer Haut Sauternes
4 g Hefenährsalz
30 g 80%ige Milchsäure
1,5 g Kaliumdisulfit

- Hagebutten, Sherry

3 kg frische Hagebutten mit Kerne ohne Stengel und Bart
8l heißes Wasser
3,4 kg Zucker
4 g Hefenährsalz
20 g Zitronensäure
VIERKA- Trockenhefe
1 g Kaliumdisulfit

Am besten eignen sich zur Verarbeitung die dickere Hagebutte, die sogenannte Kartoffelrose.

- Kwass, (Brotwein)

4 kg Brot (Weizen und / oder Roggen) Kein Hafer!
8 l Wasser
50 g Zitronensäure
4 g Hefenährsalz
2 kg Zucker
1 g Kaliumdisulfit
1 l Apfelsaft

Für die Vergärung benötigen Sie ein 20l, besser 30 l großen Maischebehälter. Da durch die Maischegärung, der Maischekuchen gewaltig ansteigen wird. Bereiten Sie einen Hefeansatz von 1 l Apfelsaft und einer kräftigen Weinhefe. Das Brot in dünne Scheiben schneiden, rösten oder tosten. Das Wasser aufkochen und das Brot mit dem Wasser überbrühen. Das ganze auf 20 C° abkühlen lassen. Rühren Sie den Hefeansatz, Hefenährsalz, Zitronensäure und den Zucker unter die Maische. Bevor Sie das Maischegefäß verschließen geben Sie 1g Kaliumdisulfit zur Maische. Nach 3 Wochen Maischegärung pressen Sie die Maische ab.

- Met, Honigwein

7 kg Honig
14 l Wasser
60 g Zitronensäure
8 g Hefenährsalz
2 g Kaliumdisulfit
1 l Apfelsaft
VIERKA- Trockenhefe

Bereiten Sie einen Hefeansatz aus:

1l Apfelsaft und 2 Esslöffel VIERKA- Trockenhefe.

Geben Sie den Honig in einen Kochtopf und kochen Sie diesen einmal auf.

Das Kochen ist wichtig, um im Honig vorhandene wilde Hefen und andere Gärungsschädlinge zu zerstören. So umgehen Sie eine mögliche Fehlgärung!

Füllen Sie das Wasser in Ihr Gärgefäß und geben Sie den siedenden Honig hinzu.

Nach dem sich Ihr Honig-Wassergemisch sich abgekühlt hat (lauwarm), geben Sie die anderen Zutaten hinzu.

Das Kaliumdisulfit zum Schluss, wegen der Gasentstehung.

- Weihnachtlich gewürzter Met, Honigwein

Das Grundrezept, so wie bei Honigwein.

Ist der Wein ausgegoren und nachgesüßt, geben Sie folgende Gewürze hinzu:

80 Gewürznelken
10 Päckchen Vanillezucker
4 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Kardamom

Nach 1 Woche ziehen Sie den Wein ab und filtern Sie ihn.

- Pflaumenwein, (Maischegärung)

25 kg entsteinte Pflaumen

10 kg Zucker

10 L Wasser

70 g Zitronensäure

18 g Hefenährsalz

3 g Kaliumdisulfit

VIERKA- Trockenhefe

Bereiten Sie einen Hefeansatz aus 3 Liter Zuckerwasser. Waschen und entsteinen Sie die Pflaumen. Geben Sie keine Steine in die Maische. **Absolut wichtig wegen Blausäureentstehung Vergiftungsgefahr!** Kochen Sie das Wasser auf und lösen Sie den Zucker unter rühren auf. Geben Sie die restlichen Zutaten bei 20° Maischetemperatur hinzu. Ein süffiger Likörwein lässt sich durch aufspritzen des Alkoholgehalt, 3 - 4 % Alkohol pro Liter erzielen. Mit 50 g Zucker pro Liter runden Sie den Geschmack harmonisch ab.

- Reiswein

1,5 kg fein gemahlene Milchreis (Kein mit Öl beschichteter Reis)

5 L Wasser

150 g grob gemahlene Braumalz

1,5 kg Zucker

1 L Saft Ihrer Wahl

30 g Zitronensäure

2 g Kaliumdisulfit

Sherryhefe

Für die Reisweinbereitung benötigen Sie viel Zeit. Die im Reis enthaltene Stärke muss erst einmal durch die im Braumalz enthaltenen Enzyme Alpha- und Betaamylase verzuckert werden. Bereiten Sie einen Hefeansatz aus einem Liter Saft und der Hefe. Bringen Sie 5 L Wasser zum Kochen. Rühren Sie das Reismehl in das siedende Wasser. Es entsteht ein dicker Kleister - Klumpen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und rühren Sie eine Hand voll Malz ein. Der Kleister verflüssigt sich ein wenig. Jetzt geht es so weiter wie beim Bier brauen. Halten Sie die Temperaturen konstant und rühren Sie die Maische sonst brennt sie an.

Einmaischen (Malz einrühren)	25 Min., 50°C
Eiweißrast	25-30 Min., 54°C
Maltoserast	60 Min., 64°C
1. Verzuckerungsrast	35 Min., 72 °C
2. Verzuckerungsrast	20 - 25 Min., 76 - 78 °C

Machen Sie eine Jodprobe! Ist Ihre Maische nicht verzuckert müssen Sie noch etwas weiter brauen!

Läutern Sie die Maische ab. Besonders die Schalenanteile vom Malz müssen getrennt werden.

Geben Sie soviel heißes Wasser über das Sieb, dass Sie 5 L erhalten. Kochen Sie die 5 l flüssige, geläuterte Maische noch einmal 5 Minuten auf, um eventuell vorhandene wilde

Hefen abzutöten. Ist Ihr Ansatz auf 20 C° abgekühlt geben Sie die restlichen Zutaten hinzu.

Bei der Gärung können unangenehm riechende Nebenprodukte entstehen. Versuchen Sie einen höheren Alkoholgehalt anzustreben. Durch eine Sherrysierung, erreichen Sie ein durch aus sehr ansprechendes Produkt.

- Rhabarberwein

Die Hobby - Winzersaison beginnt mit Rhabarber!

Rhabarberwein ist wegen seinem mageren Aroma, natürlich dem Erdbeerwein nicht gleich zusetzen. Dennoch aus Rhabarber lässt sich ein kräftiger trockener Tischwein zubereiten. In den nördlichen Ländern findet man ihn öfters.

Rahbarberwein, (Maischegärung oder Damfentsaften)

20 kg rote Rhabarberstengel

17 kg Zucker

30 l Wasser

3 l Apfelsaft

20 g Hefenährsalz

5 g Kaliumdisulfit

Sherryhefe oder VIERKA - Trockenhefe

80 g Calciumcarbonat (Kohlensaurer Kalk Beigabe vor oder nach der Gärung!)

eventuell Zitronensäure

Bereiten Sie einen Hefeansatz aus dem Apfelsaft und der Weinhefe. Kochen Sie das Wasser auf. Waschen und schneiden Sie die Stengel in kleine Stücke. Übergießen Sie die Stengel mit dem heißem Wasser. Rühren Sie den Zucker ein. Ist die Maische auf 20 C° abgekühlt, geben Sie den Hefeansatz, das Hefenährsalz, und zum Schluss das Kaliumdisulfit hinzu.

Nach 4 Wochen Maischegärung pressen Sie die Maische ab

Die Zugabe von Calciumcarbonat ist wichtig, um die im Rhabarber enthaltene giftige Oxalsäure auszufällen!

Nach einigen Tagen setzt sich die gebundene Oxalsäure mit dem Calciumcarbonat ab. Ziehen Sie den Wein vorsichtig ab! Während dem ausfällen der Oxalsäure sinkt der Säuregehalt des Weines. Korrigieren Sie den Säurewert mit Zitronensäure. Ein Tischwein hat einen Säuregehalt von 6-7 g / pro Liter.

- Bärenfang, Honiglikör

210 ml Wasser
500 g Honig (Raps)
400 ml Weingeist (96 % Vol.)
1 gestrichenen Teelöffel geriebene Zitrone (unbehandelt)

Kochen Sie den Honig und das Wasser einmal auf.
Eine Korrektur des Alkoholgehalt, können Sie mit Wasser oder Korn vornehmen.

- Brombeerlikör

2 kg Brombeeren
3 L Wodka, Korn oder Sprit 40 % Vol.
150 g Zucker

Geben Sie die Brombeeren mit dem Alkohol zusammen in e
in Gefäß. Nach 4 Wochen trennen Sie den Alkohol von den Beeren. Nach weiteren 4 Wochen
abziehen, filtern und den Zucker darin auflösen.

- Eierlikör

0,75 l Milch
150 g Zucker
4 Eigelb
1 Päckchen Vanillinzucker
250 ml Sprit 96 % Vol.

Verrühren Sie die Milch, den Zucker und das Eigelb. Kochen Sie alles kurz einmal auf.
Lassen Sie das ganze abkühlen , bis es lauwarm ist und geben Sie unter ständigen rühren den
Vanillinzucker und den Alkohol hinzu. Lassen Sie alles durch ein Kunststoffsieb laufen und
füllen Sie den Eierlikör am besten noch bei 40C° ab.

- Holunderlikör, verkochter Saftlikör

Das Kochen ist wichtig, um das im Saft enthaltene Gift Sambuginin zu zerstören!

400 ml Saft (Dampfensafter etc.)
150 - 200 g Zucker 5 Minuten kräftig aufkochen
4 Gewürznelken
2 Teelöffel Vanillearoma
1 Messerspitze Zimt
1/2 Teelöffel Zitronensäure
ergibt ca. 500 ml Extrakt
460 ml Extrakt
+ 540 ml Wodka (37,5 % vol.)
= 1000 ml Likör (20% vol.)

Eventuell nachwürzen mit einem Stück Zimtrinde und / oder Gewürznelke. Likör grob filtern
. Bei fein oder EK verstopfen die Poren .
Die zweite Variante wäre, den Zucker, nach dem EK- filtern zugeben .

- Kaffeelikör

500 g gemahlener Kaffee
5 P Vanillinzucker
4,2 L Weinbrand, Rum, Wodka oder Sprit ca. 40% Vol.

Ansatz 14 Tage stehen lassen. Danach abziehen, filtern und eine Zuckerlösung aus 1kg Zucker und 0,5l Destillierten Wasser zugeben. Sollten noch Trübungen vorhanden sein, gegebenfalls 4 Wochen stehen lassen und erneut abziehen.

- Kolanusslikör

100 g gemahlene Kolanüsse
4,2 L Doppelkorn 37,5 Vol. %
20 g Rosinen
125 ml Orangensaftkonzentrat
12 g geriebene Zitronenschale
10 g Zitronensäure
3 g Muskatnuss
3 g Kardamon

5 g Nelken

Täglich umrühren oder schütteln. Den Ansatz 7 Tage stehen lassen danach filtern und die Zuckerlösung zugeben.
Zuckerlösung: 750 - 1000 g Zucker in 0,5 l Rotwein aufkochen und den Schaum abschöpfen.

- Löwenzahnlikör

300 g Löwenzahnblüten (Kuhblume) ohne Stengel und Blattgrün
2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
Saft von 4 Zitronen
3 l Wodka oder Korn

Zuckerlösung aus 450 g Zucker und 450 g Wasser
Waschen sie die Blüten und trennen Sie das Blattgrün. Setzen sie alles , außer den Zucker, für
4 Wochen an. Anschließend filtern, und die Zuckerlösung bei geben.

- Orangenlikör

7 vollreife Orangen (unbehandelt)
4 Nelken
eine Zimtstange,
Mark 1 Vanillestange
900 ml 50%iger Weingeist
500 g feiner Zucker
200 ml destilliertes Wasser

Die unter heißem Wasser abgebürsteten Orangen an der Oberfläche schälen (ohne weiße
Schalenreste). Die Schalen in dünne Streifen schneiden und zusammen mit den anderen
Zutaten - Zimtstange brechen - sowie dem 50%igem Weingeist in ein Ansatzgefäß geben und
gut verschlossen an einem dunklen Ort acht Wochen lang stehen lassen. Ab und zu schütteln.

Den Zucker in dem destilliertem Wasser bei milder Hitze auflösen und zum Ansatz geben.
Das Ganze weitere acht Wochen lang stehen lassen und dann doppelt abfiltrieren (erst Sieb,
dann Kaffeefilter).

Der sehr aromatische Orangenlikör ist etwa ein Jahr haltbar.

- Orangenblütenlikör

100 g Orangenblüten (Reformhaus, Apotheke)
2,8 l Wodka
600 g Zucker
0,5 l trockener Weißwein

Die Orangenblüten werden 1 Woche mit dem Alkohol angesetzt. Nach einer Woche filtern
Sie die Blüten von dem Ansatz ab. Erhitzen Sie den Wein und lösen den Zucker darin auf.

Geben Sie Ihre angefertigte Zuckerlösung dem Ansatz bei. Möchten Sie den Likör etwas
klarer, ziehen Sie diesen nach ein paar Wochen ab und erneut Filtern. Der Likör benötigt eine
Reifezeit von 2 Monaten.

- Schokolikör

500 g fettarmes Kakaopulver
2 Päckchen Vanillezucker
15 Eier
0,75 L Milch
750 g bis 1000g Zucker
1250 ml Sprit 96% oder 3 L 40% Rum, Weinbrand etc.

Die Milch kurz aufkochen und den Kakao und Zucker unter rühren auflösen. Die Flüssigkeit auf 30 C° abkühlen lassen und in einen Mixer geben. Geben Sie nun die Eier und den Vanillezucker hinzu. Zu guter letzt den Alkohol. Sollten Sie weniger als 5 l Flüssigkeit haben, so füllen Sie mit Wasser den noch fehlenden Anteil auf. Erwärmen Sie die Flüssigkeit, unter ständigen rühren z.B. im Wasserbad auf 40 C°. Lassen Sie die noch warme Flüssigkeit durch ein feines Kunststoffsieb laufen und füllen Sie den Schokolikör sofort ab.

- Winterlich gewürzter Malzpunsch

3 kg Malzextrakt ungehopft (1 Dose)
10 kg Zucker
21 L Wasser
60 g Zitronensäure
18 g Hefenähersalz
1 l Traubensaft
Reinzuchtheife Madeira oder kräftige Trockenhefe

Gewürze: Anis, Zimt, Piment und Gewürznelken oder je nach Geschmack, die eigene Gewürzmischung!

Erhitzen Sie unter ständigen rühren das Wasser mit dem Malz und geben Sie den Zucker unter ständigen rühren hinzu.

Kochen Sie alles kurz einmal auf.

Schöpfen Sie den Schaum von der Oberfläche ab. Nach dem Abkühlen ca. 20 C°, geben Sie den Hefeansatz, Zitronensäure, Hefenähersalz und Kaliumdisulfit hinzu.

Ist Ihr "Malzweinling" durch gegoren, frieren Sie ihn zu Dreiviertel bis zu Zweidrittel ein. Am schnellsten in der Gefriertruhe oder im Winter draußen. Nehmen Sie die Eisschicht aus dem Fass.

Der Punsch hat jetzt einen hohen Alkoholgehalt, da die Eisschicht zum größten Teil aus Wasser besteht. Alkohol friert nicht ein!

Geben Sie die Gewürze hinzu, bis er würzig genug ist. Ein zuviel an Gewürzen ist abstoßend! Ziehen Sie das Getränk vom Geläger, und stellen Sie die Restsüße nach dem Filtern ein. Je nach Geschmack ca. 20 Öchsel.

Lassen Sie den Punsch ruhig bis zum nächsten Winter reifen!

- Klassischer Punsch

1 L Wasser
2 Teebeutel Schwarztee
2 Beutelchen Glühfix
1 L Rotwein
0,25 L Rum
0,25 L Orangensaft
6 Gewürznelken
1 Zimtstange
1 Orange in Scheiben
125 g Zucker

1 Liter Wasser aufkochen, 2 Beutel schwarzen Tee und zwei Beutel Glühfix einhängen, nach und nach einen Liter Rotwein, einen Viertel Liter Rum, einen Viertel Liter- Orangensaft, 5-6 Nelken, eine Zimtstange, eine Orange in Scheiben und Zucker nach Geschmack beimengen.

- Feuerzangenbowle

1 Zuckerhut
1 1/4 l Rotwein
1 Zimtstange
6 Gewürznelken
Saft von 2 Orangen
Saft von 1 Zitrone
350 ml Brauner Rum 54 Vol.%

Säfte, Rotwein und Gewürze zusammen in einem großen Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Dann in einen Feuerzangenbowlentopf umgießen.

Den Zuckerhut auf den Halter legen und diesen über das Bowlengefäß hängen. Den Zuckerhut mit etwas Rum beträufeln und anzünden. Mit einer Schöpfkelle nach und nach weiteren Rum über den Zuckerhut gießen, bis dieser vollständig geschmolzen ist. Den Punsch umrühren.

- Frusip`s Winterpunsch

- 5 Teelöffel Assamtee
- 1 L Wasser
- 6 unbehandelte Orangen
- 3 Esslöffel "Heiße Zitrone" (von Frusip)
- 5 Teelöffel Honig
- 1 L Rotwein
- 6 Gewürznelken
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis

10 cl Rum, Korn, Wodka, Obstler oder Weinbrand 40% Vol.

Einen starken Tee zubereiten und mit dem Saft der Orangen, dem Frusip`s Heiße Zitrone, Honig und Gewürzen und dem Rotwein erhitzen, dann vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze entfernen und den Winterpunsch mit Orangenscheiben garniert in hohen Gläsern servieren. Wer es süßer mag, kann mit etwas Honig nachsüßen.

Ein würziger Genuß, der von innen wärmt!



Viel Spaß beim ausprobieren!