



Rubrik: Alkoholisches

## Ronny's Ingwerlikör

Im Winter, besonders wenn ich mit kalten Füßen, durchgefroren von draußen hereinkomme, bereite ich mir mit Zucker, Wasser, Limettensaft und Ingwer ein wärmendes Heißgetränk zu. Das Zusammenspiel dieser Aromen brachte mich auf die Idee, dieses Geschmackserlebnis auf einen Likör zu übertragen. Ich möchte jetzt nicht so weit gehen, zu sagen, dieser Likör ist besonders gesund, aber ein wenig Wahrheit ist da schon dabei. Selbst heute noch werden Kräuterextrakte unter anderem durch das Einlegen der Heilpflanzen in Alkohol hergestellt. Mein Ingwerlikör besticht durch seine scharfe und zugleich fruchtige Geschmacksnote. Tatsächlich wirkt sich Ingwerlikör, in Maßen genossen, positiv auf das Verdauungssystem aus. Ingwerlikör hilft bei Magenbeschwerden und Unwohlsein. Außerdem unterstützt er die Durchblutung und erzeugt so ein wohliges Wärmegefühl. Ich habe ein wenig experimentiert, gemessen und gewogen und so ist dieses Rezept entstanden. Diese Rezeptur ergibt 0,7l Likör mit einem Alkoholgehalt von 25% und einer angenehmen Ingwerschärfe:

ca. 80g frischer Ingwer

70ml Limettensaft (100% Direktsaft)

380ml Wasser

250ml Lauterer Prima Sprit (Alkoholgehalt 69,9%)

Wer mehr oder weniger herstellen möchte, kann natürlich die Mengenangaben wieder direkt umrechnen. Der Ingwer wird nur gewaschen, nicht geschält und in dünne Scheiben geschnitten. In ein geeignetes Gefäß gibt ihr jetzt den Ingwer, den Zucker und den Limettensaft dazu. Das Wasser wird nun bis zum Siedepunkt in einem Topf oder dem Wasserkocher erhitzt. Lasst es ein klein wenig abkühlen, um nicht die gesunden Bestandteile des Limettensaftes und des Ingwers durch die Hitze zu zerstören. Das heiße Wasser nun zu Ingwer, Zucker und Limettensaft geben und gut umrühren, bis der Zucker komplett gelöst ist. Nachdem der Sud abgekühlt ist, gebt ihr den Alkohol dazu und rührt alles kräftig durch, bis sich die Komponenten komplett vermischt haben. Um alle Aromen aus dem Ingwer zu gewinnen füllt ihr nun euren Ansatz in ein Kunststoff- oder besser Glasgefäß um und stellt dieses zum Reifen bei Zimmertemperatur für eine Woche an einen möglichst lichtgeschützten Platz. Nach Ablauf der Woche Reifezeit wird der Likör einfach durch einen Kaffeefilter oder ein Passiertuch filtriert und schon ist er fertig.

Ein wirklich schnell und unkompliziert herzustellender Likör.

Wer den Ingwergeschmack mag, wird diesen Likör lieben. Das Zusammenspiel der Süße, der Fruchtigkeit und der angenehmen prickelnden Schärfe des Ingwers ist einfach unbeschreiblich lecker. Alternativ mit einem schönen Etikett versehen, ist auch dieser Likör wieder ein tolles selbstgemachtes Geschenk. Am besten schmeckt er natürlich gut gekühlt aus dem Kühlschrank, auch an Sommertagen.

Also wohl bekomm's und Prästerchen!



Mehr gibt es auf: [www.rs-projects.de](http://www.rs-projects.de)