



Rubrik: Alkoholisches

Ronny's Beeren - Likör

Der für mich zweifelsfrei leckerste Likör, ist der Beeren-Likör. Hierzu verwende ich frische Johannisbeeren, Stachelbeeren und Brombeeren. Es ist auch nicht schlimm, dass die Beeren zu unterschiedlicher Zeit reif werden. Da ich den Ansatz sowieso mehrere Monate ziehen lasse, werden die Beeren einfach später hinzugegeben. Mein Ansatz für den fruchtigen Beeren-Likör:



800g Johannisbeeren (rot oder weiß)
500g Stachelbeeren
500g Brombeeren
300g Zucker
1 Flasche Prima Spirit (0,7l mit 69,9%vol)



Mit der angegebenen Menge an Beeren und der damit verbundenen Menge an Saft erhaltet ihr ungefähr 2 Liter leckeren Likör, mit einem Alkoholgehalt von ca. 25%vol.

Als erste werden meistens die Johannisbeeren reif. Nun könnt ihr mit dem Ansatz eures Likörs beginnen. Die geernteten Beeren werden gründlich gewaschen und anschließend zerstampft. Ihr müsst auch nicht mühsam die Beeren abstreifen, nehmt einfach die kompletten Rispen, also mit Stängel. Der so entstandene Beeren-Brei kommt zusammen mit dem Zucker und der Ansatz-Spirituose in einen ausreichend großen und verschließbaren Behälter.



Ich verwende bauchige 5 Liter Flaschen mit Bügelverschluss. Nun kräftig schütteln und an einem lichtgeschützten Ort bei Zimmertemperatur reifen lassen. So verfährt ihr nun auch mit den übrigen Beeren. Die reifen Beeren einfach zerdrücken und zu eurem Ansatz geben. Mindestens einmal pro Woche sollte der Ansatz gründlich geschüttelt werden. Jetzt ist Geduld gefragt, denn der Likör-Ansatz benötigt mehrere Wochen Reifezeit. Während dieser Zeit löst der Alkohol die Inhaltsstoffe und Aromen. Der Alkohol sorgt in Verbindung mit dem Zucker dafür, dass der Ansatz haltbar gemacht wird.



Ich lasse den Ansatz bis Ende Oktober reifen (schütteln nicht vergessen). Der angesetzte Likör wird nun durch ein Sieb passiert. So werden die flüssigen Bestandteile von Kernen, Stängeln und Schalen

getrennt. Jetzt ist es an der Zeit, die Menge des Ansatzes mit einem Messbecher zu bestimmen. Bei diesem Rezept sollte der flüssige Ansatz ungefähr 2.000 ml betragen, so ist der Alkoholgehalt bei ca. 25%vol eingestellt. Ist es zu wenig, dann mit etwas abgekochtem Wasser auffüllen. Außerdem ist jetzt die beste Zeit, euren Likör abzuschmecken. Je nach Säuregehalt eurer Beeren ist das Produkt eben süßer oder saurer. Erscheint euch der Likör noch zu sauer, dann gebt etwas Zucker dazu und schüttelt kräftig, bis der Zucker aufgelöst ist. Jetzt lasst ihr den Ansatz noch einmal 3-4 Wochen reifen. Danach ist es an der Zeit zu filtrieren. Ich bevorzuge 2-3 Durchgänge mit einem Passiertuch. Endlich ist es soweit, ihr könnt euren leckeren, selbst hergestellten Likör genießen. Am besten schmeckt er natürlich leicht gekühlt.



Also wohl bekomm's und Prösterchen!

