

Krambambuli Rezept zur Onlinekneipe

der Görz zu Lienz

Ursprüngliche Gesamtmenge: 10l

Zutaten:

| für | Kleinmengen | | |
|--------------------|-------------|-----------|-------------|
| | 10l | 1l | 1/2l |
| Rotwein | 7 Flaschen | 1 Flasche | 0,5 Flasche |
| Weißwein | 1 Flasche | 1/8 l | 50 ml |
| Feinkristallzucker | 1 kg | 10 dag | 5 dag |
| Rum 60% Vol. | 1,2 l | 1/8 l | 75 ml |
| Orangen | 1 kg | 1 Stk. | 1/2 Stk. |
| Zitronen | 4 Stk. | 1/2 Stk. | 1/4 Stk. |
| Zimtrinden | 5 Stk. | 1 Stk. | 1/2 Stk. |
| Gewürznelken | 3-4 Prisen | 6-8 Stk. | 4 Stk. |
| Sternanis | 8-10 Stk. | 1 Stk. | 1/2 Stk. |
| Zuckerhüte | 3 Stk. | 1 Stk. | 1 Stk. |
| Rum 80% Vol. | 1 l | 100 ml | 50 ml |

Für Kleinmengen:

- es werden kleine bis mittelgroße Früchte empfohlen
- Zimtrinden, Gewürznelken und Sternanis können auch durch Glühweinbeutel ersetzt werden
- bei Ermangelung an Zuckerhüten können Türme oder Pyramiden aus Zuckerwürfeln verwendet werden
- für eine weniger stark berauschende Wirkung kann statt 60%igem Rum auch welcher mit 38% Vol. verwendet werden

Werkzeuge und Hilfsmittel:

- 1 Topf aus Eisen (er muss mindestens 20-30% mehr fassen als die gewünschte Endmenge)
- 1 Gitterrost Achtung! Muss **Feuerfest** sein! (bei Kleinmengen reicht ein Metallsieb – aber Feuerfest! KEIN Kunststoffgriff! – Das Sieb muss über das Braugefäß gelegt werden können, da es zu heiß wird um es zu halten)
- 1 Feuerstelle (eine Herdplatte tuts auch, für den dramatischen Effekt kann zur Zeremonie auch ein Fondue-Set verwendet werden)
- 1 Prometheusfunke je Zuckerhut (falls nicht vorhanden, können Feuerzeug oder Streichhölzer dienlich sein)
- 1 Schöpflöffel (für Kleinmengen empfiehlt sich ein Esslöffel)
- 3 Naturgeister (Rum, Zucker und Wein)

Vorbereitung:

Rot- und Weißwein mit dem feinen Kristallzucker in den Topf geben und sanft erhitzen (nicht kochen). Den 60%igen Rum einrühren. Während die Orangen und Zitronen geschält und gewürfelt werden, den Saft im Topf weiter erwärmen und immer wieder umrühren. Den Saft des Obstes auffangen und in den Topf geben.

Bei Kleinmengen können die Orangen und Zitronen auch nur ausgedrückt werden.

Das gewürfelte Obst mit Zimtrinden, Gewürznelken und Sternanis vermengen, kurz ruhen lassen und in den Topf geben. Das Ganze bei mittlerer Stufe für mindestens 1/2h erhitzen, so dass es nicht kocht und rühren bis der Zucker aufgelöst ist. (Bei Verwendung von Glühweinbeuteln diese nicht länger als 15 min im Topf belassen) Bis zur Zeremonie warmhalten. Dabei soll sich etwas vom Alkohol verflüchtigen können, also ohne Deckel bitte!

Wir sehen uns bei der Onlinekneipe,

Dein

Mag. Krambambuli