Arancello ??

Wer schon mal in Italien war hat bestimmt auch schon ein Limoncello getrunken ? dieser wird eiskalt serviert, und schmeckt einfach himmlisch ? und ich habe ihn mal mit Orangen selbst hergestellt. Also wird er natürlich auch Arancello genannt. In der Herstellung unterscheiden sich Limoncello und Arancello nicht besonders, außer natürlich das Aroma und die Farbe. Der Geschmack des Arancello ist schon was ganz Besonderes ?

Ich habe mir bei unserem letzten Urlaub in Italien 95 prozentigen Alkohol im Supermarkt gekauft. Ja, in Italien kann man das problemlos im Supermarkt erstehen ? dieser fast reine Alkohol ist wichtig um die Aromen der Früchte zu konservieren und haltbar zu machen.

Wichtig bei der Herstellung von Limoncello oder Arancello ist die hauchdünne Schale, denn diese gibt nachher den Geschmack und die Farbe für den Likör ? also am besten schält man die Orange oder Zitrone mit dem Spargelschäler, damit kein weißes Fruchtfleisch an der Schale haftet, denn sonst verdirbt der Geschmack, weil es zu bitter wird.

Wichtig ist auch die eingelegten Schalen an einem kühlen und dunklen Ort zu lagern, also am besten in der Speisekammer oder dem Vorratsschrank.

Nachdem der Likör in die Flaschen abgefüllt wird, bitte auch unbedingt nochmal ca. eine Woche stehen lassen. Der Alkohol verbindet sich dann nämlich mit dem Sirup und der Geschmack wird dadurch milder ? am besten lagert man dann eine Flasche gleich im Tiefkühler. Und keine Angst, wegen des hochprozentigen Alkoholgehaltes wird nichts zu Eis.

Wer also im Sommer auch gerne mal ein eiskalten Orangenlikör trinkt, der sollte sich unbedingt mal Alkohol aus Italien besorgen ? schmeckt übrigens auch wunderbar mit Prosecco.

Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – ca. 1,5 L fertiger Likör

4 – 5 Bio Orangen

500 ml 95 % Alkohol

700 – 1000 ml Wasser (je nach Stärke) bei 700 ml Wasser liegt der Promille Wert bei ca. 35 %

350 – 400 g Zucker

Zubereitung

– den Ansatz vorbereiten :

– die Bio Orangen mit einem Sparschäler schälen. Die Schale muss wirklich sehr dünn sein

– in einem größeren Gefäß oder Glas mit Schraub oder Klappdeckel den Alkohol einfüllen

– die Orangenschalen dazugeben, etwas schwenken und kühl und

dunkel stellen

– jeden Tag ein bisschen schwenken

– nach ca. 3 Wochen hat der Alkohol die Farbe der Orangen angenommen und duftet wunderbar aromatisch nach Orangen

– den Arancello fertigstellen :

– das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis eine klare Zuckerlösung entstanden ist

– den Zuckersirup im Topf abkühlen lassen

– den Ansatz durch ein feines Sieb in den Topf gießen und mit der zu Zuckerlösung gut verrühren

– nun kann der Likör in vorbereitete sterilisierte Flaschen abgefüllt werden

– vor dem Öffnen den Arancello nochmal 1 – 2 Wochen kühl und dunkel lagern. Der Likör wird dann wesentlich milder

Haltbarkeit ca. 1 Jahr

Am besten schmeckt der Arancello eisgekühlt ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤