Limoncello Limoncino

Ach ja, der Limoncello gehört für mich im Sommer unbedingt dazu. Dieser wunderbare italienische Zitronenlikör sollte Pur unbedingt eiskalt genossen werden? oder man mischt ihn mit Prosecco, Eiswürfeln und Zitronenscheiben, also ähnlich wie ein Aperol Spritz ?

Ich habe mich oft gefragt warum in Italien in einigen Regionen der aromatische Zitronenlikör Limoncello oder Limoncino genannt wird ? und Euch mal ein paar Fakten zusammengetragen:

„Der Limoncello stammt ursprünglich aus dem Süden Italiens. Insbesondere der Golf von Neapel , die Halbinsel Sorent und die Amalfi-Küste sowie die Inseln Capri Ischia und Procida gelten als Anbaugebiete. In dieser Region wachsen die Zitronen unter optimalen Bedingungen heran. Der heiße trockene Sommer sorgt für eine starke Konzentration an ätherischen Ölen in der Schale. Der Limoncello wird aber auch in vielen anderen Regionen Italiens produziert, u.a. in den Abruzzen, Basilikata, Apulien, Sizilien und Sardinien, aber auch an der Côte d'Azur und sogar auf Malta. Im Norden Italiens wird der Likör ganz ähnlich hergestellt,dort aber für gewöhnlich als Limoncino bezeichnet."

Mittlerweile wird dieser Zitronenlikör natürlich auf der ganzen Welt irgendwo hergestellt und nicht nur in großen oder kleineren Destillerien sondern auch in vielen privaten Haushalten ?

Wichtig hierbei ist natürlich der Alkoholgehalt, nämlich 95% und die unbehandelte Schale der Zitronen. Gebt dem Likör unbedingt Zeit, denn das Aroma muss sich erst entfalten.

Und hier geht es zum Rezept ???

Zutaten – für ca. 1,4 Liter fertiger Limoncello

500 ml Alkohol

5 – 6 Bio Zitronen

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

330 – 400 g Zucker

Zubereitung

Den Ansatz herstellen :

– die Bio Zitronen mit einem Sparschäler abschälen. Die Schale muss wirklich sehr dünn sein

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

– die Zitronenzesten dazugeben, etwas schwenken und kühl und dunkel lagern

– jeden Tag ein bisschen schwenken

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

Den Limoncello 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 Zuckerlösung gut verrühren

– nun kann der Likör in vorbereitete sterilisierte Flaschen abgefüllt werden

– vor dem Öffnen den Limoncello nochmal1-2 Wochen kühl und dunkel lagern. Der Likör wird dann wesentlich milder

Haltbarkeit ca. 1 Jahr

Am besten schmeckt der Limoncello eisgekühlt oder mit Prosecco ???

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Pollo alla cacciatore ❤ Hänchenragout nach Jägerart

Es gibt Gerichtet, die so wundervoll duften, dass man davon nicht genug bekommt ?. Das Hänchenragout nach Jägerart gehört ganz klar dazu ?. Ich liebe es wenn meine Familie dann garnicht mehr die Küche verlassen will und sich alles und alle Gespräche vor dem Herd oder Backofen stattfinden ?

Die Hähnchen Teile werden über Nacht in Chianti und vielen Kräutern mit Knoblauchzehen eingelegt. Das Fleisch wird dadurch butterweich und hat ein unglaubliches Aroma ?. Der Wein wird natürlich auch dann in der Zubereitung wieder mit in der Soße verkocht .

Ich habe dieses Rezept zum ersten Mal ausprobiert, es schlummerte schon länger in meinem Archiv, und bin einfach nur begeistert. Es erinnert mich vom Duft und Geschmack doch sehr an meinen Kaninchenbraten auf mediterrane Art. Das Rezept dazu wird auch noch folgen ?

Als Beilage habe ich mich für Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen entschieden. Die Bohnen würze ich bei diesen wunderbaren italienischen Rezepten immer mit Essig und Öl. Sie werden dann noch lauwarm als Beilage serviert.

Ihr solltet es unbedingt mal selbst ausprobieren und euch das Rezept anschauen ??

Zutaten – für ca. 6 Personen

ca. 2 kg Hähnchenteile oder Keulen

Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

8 Lorbeerblätter

2 – 3 frische Rosmarinzweige

3 Knoblauchzehen , in Scheiben geschnitten

1/2 Flasche Chianti

Mehl zum bestäuben

6 – 8 Sardellenfilets

Schwarze oder grüne Oliven

1 große Dose geschälte Tomaten ca. 800 g

Olivenöl

Eine sehr große Pfanne oder nach dem anbraten eine große Auflaufform

Zubereitung

– die Hähnchenteile salzen und pfeffern

– in einem gut verschließbarem Gefäß mit dem Rosmarin, den Lorbeerblättern und dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch mischen

– mit dem Wein übergießen und mindestens 3 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank marinieren

– den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober Unter Hitze vorheizen

– die Marinade abgießen und auffangen

– die Hähnchenteile trocken tupfen und mit Mehl bestäuben

– eine ofenfeste große Pfanne erhitzen und und die Hähnchenteile in ein wenig Olivenöl anbraten und beiseite legen oder in eine geeignete Auflaufform legen

– dann den Knoblauch aus der Marinade in der gleichen Pfanne leicht anbraten

– nun die Tomaten hinzufügen und mit einem Holzlöffel oder Gabel ein wenig zerkleinern

– Sardellen und die Oliven, ein bis zwei Hand voll, in die Tomatensoße geben

– das Hähnchenfleisch, die Kräuter und die aufgefangene Marinade zurück in die Pfanne geben

– alles aufkochen lassen und die ofenfeste Pfanne anschließend in den vorgeheizten Backofen schieben, oder in eine Auflaufform füllen und diese in den vorgeheizten Backofen schieben

– ca. 1 1/2 Stunden im Ofen schmoren lassen und dabei ab und zu das Fleisch mit der Soße begießen

– zum Schluss nochmal salzen und pfeffern nach Geschmack

Der Duft ist einfach köstlich ?

Als Beilage empfehle ich Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen

Wir haben zum Essen einen Santa Christina aus dem Weingut „Antinori“ getrunken aber natürlich passt auch ein Chianti wunderbar dazu ??(die Verlinkung folgt später)

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Zitronen Gugelhupf mit

Limoncello

Ich liebe Zitronen, und ganz besonders in der dunklen Jahreszeit, nach dem Jahreswechsel, sind sie besonders erfrischend ?. Ich habe diesmal einen Zitronenkuchen mit Limoncello gebacken. Der Gugelhupf hat dann auch nochmal ein Topping mit Puderzucker und Limoncello bekommen.

Das erfrischende an diesem wunderbaren Zitronenkuchen ist, das er mit Joghurt und natürlich viel Zitronen angerührt wird ?. Nach dem üppigem Essen vor, wärend und nach den Feiertagen zu Weihnachten ist dieser Kuchen einfach so unglaublich erfrischend ?.

Da dieser Gugelhupf mit viel flüssigen Zutaten angerührt wird, habe ich mich zusätzlich zum Mehl noch für Polenta, also Maisgrieß, als Zutat entschieden. Damit bekommt der Kuchen noch ein bisschen mehr Festigkeit, um nicht ganz so feucht bzw. klietschig zu werden. Obwohl ich das eigentlich sehr gerne mag ?. Aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach himmlisch und der Genuss wunderbar ??.

Na, habt ihr Lust auf das Rezept ? Dann schaut hier gleich mal rein ??

Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

1 Vanillezucker

300 g Naturjoghurt – oder 150 g Zitronenjoghurt und 150 g Naturjoghurt

130 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Abgeriebene Schale von 3 Zitronen

Saft von einer Zitrone

1 guter Schuss Limoncello

250 g Mehl

1 Backpulver

1 El Polenta – Maisgrieß

Prise Salz

Für den Guss:

85 g Puderzucker

3 El Limoncello

Gehackte Pistazien und etwas geriebenen Schale einer Zitrone zum dekorieren

Zubereitung

– den Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/ Unter Hitze vorheizen

– die Backform einfetten und bemehlen

– die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein

– dann das Öl und den Joghurt unterrühren

– anschließend die abgeriebene Zitronenschale und den Saft mit einem Schuss Limoncello hinzufügen

– das Mehl mit dem Backpulver, Salz und dem Maisgrieß mischen und zum Schluss unterheben. Bitte nicht zu lange rühren

– alles in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen. Unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Plaumenmus ?

Ich habe es ja schon mal erwähnt, das ich den Herbst sehr liebe ?? und ganz besonders die Zeit in der die Pflaumen reif zum verarbeiten sind. Denn im Gegensatz zu den Äpfeln, die das ganze Jahr erhältlich sind, ist die Zeit der Pflaumen sehr begrenzt ? und natürlich ist Pflaumenkuchen sehr lecker aber selbstgemachter Pflaumenmus ist im Herbst immer mein absolutes Highlight.

Das Pflaumenmus muss schön dick und schon fast schwarz sein, dann schmeckt es am besten ? . Ihn selbst herzustellen ist gar nicht so schwer wie man denkt, weil es hauptsächlich im Ofen vor sich hin gart. Das spart natürlich Zeit und Kraft, als

wenn man stundenlang am Herd steht und die Pflaumen immer rühren muss.

Wer mag, und ich mag das, kann am Ende der Backzeit noch ein bischen Rum in den fertigen Pflaumenmus geben ? das schmeckt dann schon ziemlich lecker ?

Wichtig : die Zeitangaben sind nicht immer so exakt. Denn es kann das Eindicken der Pflaumen auch etwas länger dauern. Wenn die Pflaumen zum Beispiel noch sehr saftig sind.

Zutaten – ergibt 5 – 7 Gläser Pflaumenmus

3 kg Pflaumen/ Zwetschgen

750 g brauner Rohrzucker

1 Messerspitze gem. Nelken

1 El gem. Zimt

Rum nach Bedarf

Zubereitung

– Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden

– in einem großen Topf im eigenen Saft etwas weich kochen

– den Ofen auf 175 0°C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen

– die weich gekochten Pflaumen nun mit mit einem elektrischen Pürrierstab zerkleinern

– nun das Zimt und Nelkenpulver hinzufügen und umrühren

– das Pflaumenmus in ein tiefes Blech, am besten eignet sich eine Fettpfanne, füllen und 200 g Zucker unterrühren

– im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten ohne weiteres umrühren garen lassen

– dann nochmals weitere 200 g Zucker unterrühren und weitere 30 Minuten garen

– nun den restlichen Zucker unterrühren und diesmal weitere 60 Minuten garen. Zwischendurch nicht umrühren

– das Pflaumenmus ist übrigens fertig wenn ihr mit dem Kochlöffel eine Straße durch das Mus ziehen könnt und diese sichtbar ist

– wenn das Plaumenmus fertig ist könnt ihr noch ein wenig Rum nach Geschmack hinzufügen und dann bitte gleich in die fertig vorbereiteten Gläser füllen

– die gefüllten Gläser bitte noch ein paar Minuten auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht

So und jetzt viel Spaß beim genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Kirsch – Vanille Konfitüre mit Schuss ?

Oh ich liebe die Früchte im Frühling und Sommer so sehr ? vor allem weil man immer einen Grund hat, seine eigene Konfitüre herzustellen ? und ich finde bei selbst gekochten Konfitüre

sind beim experimentieren der Geschmäcker keine Grenzen gesetzt. Ich habe wirklich schon sehr viel ausprobiert. Und in wirklich jeder Marmelade darf der Vanille Geschmack nicht fehlen.

Ich liebe einfach die Kombination mit dieser wunderbaren Schote, denn der Geschmack ist einfach fantastisch ? leider ist eine echte Vanilleschote mittlerweile eine kostspielige Angelegenheit geworden. Trotzdem lohnt es sich immer wieder ?

Wir haben noch ein Kirschdestillat aus Österreich und weil dieser mit Kern gebrannt ist, hat er ein leichtes Mandelaroma. Also wie ein Amaretto nur nicht so süß.

Die Kombination mit Kirschen und Vanille ist geradezu perfekt. Ich verwende für meine Marmelade ausschließlich Sauerkirschen, denn sonst ist mir das Ergebnis zu süß ? deshalb könnt ihr auch wunderbar auf TK Sauerkirschen ausweichen, wenn es sauberer und schneller gehen soll.

Wenn ihr lieber die alkoholfreie Variante bevorzugt, dann empfehle ich euch einfach den Saft einer Zitrone ?

Das Schönste an selbstgemachter Marmelade ist immer das erste Kosten auf frischem Baguette oder Zwieback. Einfach himmlisch ?

Genug gelabert, hier kommt das Rezept ??

Zutaten

1kg Kirschen

2 Vanilleschote oder 2 Tütchen Vanilleextrakt

500 g Gelierzucker 2/1

75 ml Kirschbrand oder Saft einer Zitrone

Einmachgläser mit Schraubverschluss

Zubereitung

– frische Sauerkirschen entsteinen oder TK Sauerkirschen in einem größeren Topf füllen

– die Kirschen nach Bedarf fein oder grob pürrieren

– das Mark aus den Vanilleschoten kratzen und zum Kirschmuß geben

– wenn ihr Zitronensaft verwendet, dann diesen jetzt hineingeben

– Gelierzucker hinzufügen und alles aufkochen lassen

– je nach Anleitung 3 – 4 Minuten köcheln lassen

– Topf vom Herd nehmen und den Kirschbrand zugießen

– die heiße Masse in die Gläser füllen, fest verschließen und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen, so entsteht ein Vakuum

– nun alles abkühlen lassen und genießen oder verschenken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Eierlikör ??

Ich liebe Eierlikör ? allerdings gibt es große Unterschiede bei diesem leckeren Likör. Den Eierlikör aus dem Supermarkt nehme ich zum Beispiel nur als Zutat für meinen Eierlikör Kuchen. Wenn ich aber mal einen Eierlikör trinken möchte dann bevorzuge ich einen milderen Geschmack, am liebsten mit Aromen wie Haselnuss oder Rum ?

Ich mache seit ein paar Jahren mindestens 1 Mal im Jahr meinen Eierlikör selber. Meistens an Ostern, denn der Selbstgemachte ist auch immer eine schöne Geschenkidee ? übrigens auch zum Muttertag.

Natürlich habe ich schon einiges an Rezepten ausprobiert, und für mich ist dieses Rezept perfekt ? es freuen sich immer alle sehr über Nachschub, also kann er ja nicht so schlecht sein.

Ich verwende für meinen Eierlikör entweder hochprozentigen Korn oder Wodka. Wer noch ein bisschen Aroma möchte dann empfehle ich Rum oder Haselnusslikör.

Im Kühlschrank aufbewahrt ist der selbstgemachte Eierlikör ca. 1 Woche haltbar. Vielleicht auch länger, aber ich bin wegen der frischen Eier da immer ein wenig vorsichtig ? allerdings hat sich der Likör auch immer sehr schnell weggetrunken ? also Vorsicht : Suchtgfahr ?

Zutaten – für ca. 500 Millimeter

300 g Sahne oder Kondensmilch

125 g Puderzucker

1 Vanillezucker

4 Eigelbe

4 cl Rum oder Haselnusslikör

125 ml Wodka oder Korn

Zubereitung

– die Sahne mit einem Schneebesen schlagen. Die Konsistenz sollte noch ein wenig flüssig sein, damit die spätere Gesamtmasse nicht zu fest wird

– die Eigelbe mit dem Puderzucker, Vanillezucker und dem Alkohol verrühren und anschließend die Sahne unterheben

– in eine oder mehrere Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤