FOOD-STORIES

HEISSE GETRÄNKE

MARTINA ENTHAMMER

FÜR DEN WINTER

WEISSER GLÜHWEIN

Zutaten für den Glühwein:

2 l Weißwein
150 ml Orangensaft
1 kleine Orange
5 EL weißer Kandiszucker oder Haushaltszucker
3 EL Glühweingewürz oder 4-5 Beutel Glühfix

Die Orange wird heiß abgewaschen und in Scheiben geschnitten. Der Weißwein kommt zusammen mit dem Zucker, dem Orangensaft und den Gewürzen in einen weiten Topf.

Mit einem Kochlöffel gut durchrühren. Leicht zum Sieden bringen und bei kleiner Hitze 10 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor bevor man den Glühwein servieren möchte, fügt man die Orangenscheiben in den Glühwein.

TIPP: Wer den weißen Glühwein stärker haben möchte fügt noch ungefähr 150 ml Korn hinzu.

APFELPUNSCH

Zutaten für den Apfelpunsch:

1 l Apfelsaft
250 ml Früchtetee
3 EL Honig
2 Zimtstangen
6-8 Nelken
3 Sternanis
3 Kardamonkapseln
(alternativ gehen statt den Gewürzen auch 3 Beutel Glühweinfix)

Der Apfelsaft wird erhitzt und der zuvor zubereitete Früchtetee hinzugefügt. Mit Honig süßen und die weihnachtlichen Gewürze bzw. die Glühfixbeutel hinzufügen und den Punsch leicht zum Sieden bringen und danach 10 Minuten ziehen lassen.

Abseihen und den alkoholfreien Apfelpunsch noch heiß genießen.

ORANGENSIRUP

Zutaten für etwa 750 ml Sirup:

7 Orangen (ergibt ca. 700 ml Orangensaft)
Abrieb von 1 Orange
Saft von 1 Limette
450 g Haushaltszucker oder Birkenzucker

Die Schale von einer Orange wird abgerieben (unbedingt BIO nehmen!) und danach werden die Orangen und die Limette halbiert und ausgepresst. Den aufgefangenen Saft mit dem, aufgefangenen Fruchtfleisch, den Abrieb und dem Zucker mischen (wer mit Birkenzucker süßt, sollte eventuell die Zuckermenge leicht erhöhen, da die Süßkraft nicht ganz so stark ist wie bei Haushaltszucker ist).

Die Mischung wird in einem Topf gut durchgerührt und aufgekocht. Mit Das Ganze lässt man für 5 Minuten kochen und püriert es mit dem Zauberstab. Danach stellt man es für 1-2 Stunden zum Durchziehen zur Seite.

Der Orangensirup wird anschließend durch ein Haarsieb filtriert, nochmals aufgekocht und heiß in vorbereitete Flaschen abgefüllt. Nach persönlichen Vorlieben mit Wasser verdünnen.

ALKOHOLFREIER ORANGENPUNSCH

Zutaten für den Orangenpunsch:

1,5 l Orangensaft
¼ l Wasser
2 Beutel Früchtetee
Glühweingewürz (oder eine Mischung aus Zimtstange, Sternanis und Nelken)
2 Scheiben frische Orange
1 Scheibe Zitrone
eventuell noch etwas Honig oder Zucker zum Süßen

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und heiß werden lassen.

Der Punsch soll nicht kochen. Mindestens 15 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen.

INGWERSHOT

Zutaten für den Ingwershot:

85 g Ingwer, BIO Qualität
2 Zitronen
1 TL Kurkuma
3 EL Honig
1 Prise Salz

Die Zitronen werden ausgepresst und der Saft in ein hohes Gefäß gegeben. Den Ingwer in grobe Stücke schneiden (nicht schälen) und hinzufügen. Zuletzt den Kurkuma, Honig und Salz beimengen und mit dem Pürierstab fein zerkleinern.

Das Ingwerpüree wird noch durch ein Sieb gestrichen und in eine Flasche abgefüllt. Vor dem Trinken kurz aufschütteln.

Täglich ein Stamperl voll trinken, das regt das Immunsystem an.

Vorsicht scharf, aber ungemein gut!

Der Ingwershot hält im Kühlschrank ungefähr 1 Woche.

ALKOHOLFREIER GRAPEFRUIT-ORANGENPUNSCH

Zutaten pro Person für den Grapefruit-Punsch:

150 ml Grapefruitsaft (das sind etwa 1,5 Grapefruit)
100 ml Orangensaft (das ist ungefähr 1 Orange)
1 Zimtstange
2 Nelken
1 Sternanis
2 Kardamonkapseln
1-3 EL Zucker (je nach Wunsch)

Die Früchte auspressen (wenn es schnell gehen soll, kann man auch bereits gepressten Saft verwenden). Durch ein Sieb seihen und gemeinsam mit den Gewürzen und dem Zucker aufwärmen.

Nur leicht köcheln lassen.

Etwa 10 Minuten ziehen lassen und heiß genießen.

WINTERLIKÖR

Zutaten für den Winterlikör:

120 ml Mandel- oder Hafermilch, oder auch Kuhmilch
15 g Zucker
25 g Kochschokolade
6 g Schokoladenpuddingpulver
80 ml Rum 38 %
1/3 TL Lebkuchengewürz

Die Schokolade wird in einer Schüssel über einem Wasserbad langsam geschmolzen. Das Puddingpulver rührt man mit 3 EL Milch an und bringt die restliche Milch gemeinsam mit dem Zucker zum Kochen.

Nun rührt man die Puddingpulvermasse und das Lebkuchengewürz ein. Den Topf von der heißen Platte nehmen, ein paar Minuten auskühlen lassen und dann den Alkohol beimengen. Zuletzt rührt man diese Masse vorsichtig in die geschmolzene Schokolade ein.

Sollte sie klumpen, kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen.

GLÜHPUNSCH MIT ORANGENSAFT

Zutaten:

2 l Weißwein
¼ l Wasser
100 ml Rum
200 ml Orangensaft
3 Beutel Früchtetee
Glühweingewürz
3 Scheiben Orangen
1 Scheibe Zitrone
Kandiszucker oder Honig nach persönlichem Geschmack

Alle Zutaten, bis auf den Rum, in einen großen Topf geben und heiß werden lassen. Das Getränk soll nicht kochen. Mindestens 15 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Zuletzt den Rum hinzufügen

HEISSE SCHOKOLADE

Zutaten pro Person:

150 ml Schlagobers
150 ml Milch
1 TL Speisestärke
1 TL Zucker (oder mehr)
80 g Kochschokolade, gerieben

Je zwei Esslöffel Schlagobers und Milch in einer Tasse mit der Speisestärke verrühren. Den Rest des Schlags und der Milch in einen kleinen Topf geben und erwärmen, aber nicht kochen.

Wenn die Schlagobersmilch am Topfrand zu blubbern beginnt, den Zucker hinzufügen. Danach kommt gleich die Stärkemischung dazu. Gut mit dem Schneebesen durchrühren. Die Milch müsste nun etwas dickflüssiger werden.

Nach etwa einer Minute den Topf vom Herd nehmen und die zuvor geraspelte Schokolade einrühren.

Ich hoffe ich konnte dir ein paar Ideen für heiße Getränke an kalten Tagen liefern und wenn du immer noch nicht genug davon hast …

Am Blog www.food-stories.at gibt es noch viel mehr Getränke zu entdecken.

Deine Martina von

food-stories