

Franz Brandl

Heiße Drinks

Rezeptideen mit und ohne Alkohol

südwest^o

Für Paula und Luzi

Inhalt

Vorwort	4
Grundrezepte	6
Gewürze und Co.	10
Spirituosen und Getränke	13
Heiße Drinks mit Alkohol	22
Heiße Drinks ohne Alkohol	92
Rezeptregister	112
Drinks nach Zutaten	113
Impressum	116

Vorwort

Die besten Drinks für Ihren Winter

In diesem Buch finden Sie 52 aromatische Heißgetränke für kühle Tage und die kalte Jahreszeit. Ob mit Kaffee, Tee, Milch, Wein, Spirituosen oder Fruchtsäften, mit oder ohne Alkohol – die Welt der heißen Getränke besteht nicht nur aus Glühwein, Rum mit Wasser und Kaffee mit Schuss.

Klassiker wie der beliebte Glühwein, der Grog oder der alt vertraute Irish Coffee sowie viele ihrer Varianten finden sich in diesem Buch, aber auch moderne Punsche und die ehrwürdigen Toddies und Egg Noggs. Auch die alkoholfreien Drinks, die in den letzten Jahren viele Freunde gefunden haben, wurden nicht vergessen. Dabei spielt der alkoholfreie Wein eine immer wichtigere Rolle: Ob als Glühwein oder in einem Fruchtpunsch, er bietet eine ausgezeichnete Alternative, wenn man auf Alkohol verzichten und dennoch den vollen Geschmack haben will.

Neben den bekannten Standards werden viele neu entwickelte Rezepte sowie Klassiker der Cocktailwelt in ihrer heißen Version vorgestellt. Darunter die beliebten und weltbekannten Drinks Caipirinha, Cosmopolitan und Planter's Punch.

Informationen über die Grundrezepte der Drinks, die beliebtesten Gewürze und andere geschmacksgebende Zutaten sowie ein kleines Lexikon zu den bekanntesten Spirituosen und Getränken vermitteln viel Wissenswertes.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Gästen viel Spaß beim Zubereiten und viel wärmenden Genuss!

Viel Spaß beim Genießen
Franz Brandl

Grundrezepte

Von den klassischen Heißgetränken Kaffee, Tee, Kakao, Glühwein und Grog sind viele Varianten bekannt. Neue Rezeptideen lassen sich durch moderne Liköre, nun auch bei uns erhältliche exotische Früchte und Fruchtsäfte sowie alkoholfreien Wein entwickeln.

Hot Drinks Die Bezeichnung Hot Drinks steht als Oberbegriff für heiße Getränke. Vielerlei Spirituosen und Liköre eignen sich zum Genuss in Verbindung mit Kaffee, Tee, Schokolade, Milch oder heißem Wasser. So auch Wein, mit oder ohne Alkohol, der außer als Glühwein viele Möglichkeiten zur Bereitung heißer Getränke bietet. Schon immer versuchte man, den Körper und das Gemüt in der Kälte des Winters mit heißen Getränken zu wärmen, und so reichen die ersten Rezepte auch Jahrhunderte zurück. Dabei bürgerten sich Begriffe und Namen ein, die heute als Gruppe für eine bestimmte Zubereitungsart oder die verwendeten Zutaten stehen.

Egg Noggs In alten amerikanischen Schriftstücken wird bereits 1775 der Egg Nogg erwähnt. Das englische Wort »noggin« war die Bezeichnung für ein kleines Trinkgefäß bzw. Getränk. Als alkoholische Basis wurden hauptsäch-

lich Rum, Brandy, Whisky und Sherry verwendet, die mit Ei, Milch und Zucker vermischt und kalt oder warm getrunken wurden. Für einen kalten Egg Nogg wurden die Zutaten einfach im Glas verrührt. Beim heißen Egg Nogg erhitze man die Milch und gab sie zu den anderen, bereits verrührten Zutaten. Die Rezepte sind sehr wandelbar. Man kann z. B. Brandy, Whisky oder Rum mit etwas Sherry, Port oder Madeira abrunden.

Grog Auch der Grog hat eine alte Geschichte. 315 Jahre, genau von 1655 bis 1970, erhielten die Matrosen der Royal Navy täglich eine Portion Rum. Um das Jahr 1750 verfügte der englische Vize-Admiral Edward Vernon, dass der Rum nur noch verdünnt abgegeben werden sollte. Dieser wurde in kalten Zeiten dann auch warm getrunken. Vernons Spitzname war »Old Grog«, da er meist einen warmen Umhang aus Groggram, einem rauen Stoff aus Seide mit Mohair oder Wolle, der auch oft mit Gummi versteift wurde, trug. Bis heute steht »Grog« für Rum mit heißem Wasser und auch für viele Varianten davon.

Punsch Der Punsch geht zurück auf Matrosen der Ostindischen Company, die im 17. Jahrhundert aus Indien Punschrezepte mitbrachten. Das Wort Punsch leitet sich aus der Hindisprache von »Panscht« ab und bedeutet fünf. Diese Zahl stand auch für die damals kostbaren fünf Zutaten im Panscht: für Arrak, Zitrone, Gewürze, Zucker

und Tee. Bereits im 18. Jahrhundert war der Punsch in der gehobenen Gesellschaft weit verbreitet und vielfach der Mittelpunkt geselliger Anlässe. Bis heute erfreuen sich die Punsche großer Beliebtheit, denn sie verbreiten immer ein Gefühl wohliger Wärme in der kalten Winterszeit. Viele der heutigen Rezepte basieren auf der alten Regel, es wird aber meist Rum anstelle von Arrak und oft Rotwein anstelle von Tee verwendet.

Bowlen sind beliebte Sommer-Kaltgetränke mit Wein, Sekt und Früchten. Die bekannte Feuerzangenbowle wurde historisch irrtümlich als Bowle bezeichnet, ist jedoch den Punschen zuzuordnen.

Toddy Der Name Toddy ist seit dem 17. Jahrhundert bekannt und von alters her in Indonesien, Sri Lanka, Südindien und Thailand die Bezeichnung für Palmwein. Dieser wird durch Anzapfen von verschiedenen Palmenarten gewonnen. Der zuckerreiche Saft ist ein wichtiger Bestandteil bei der Herstellung von Arrak, und durch ihn entsteht bei diesem auch die geschmackliche Nähe zum Rum. Dieser Arrak, gesüßt und mit heißem Wasser verlängert, war der Ursprung der Hot Toddies. Die klassischen Toddy-Rezepte haben Whisky, Rum oder Cognac als Basis, dazu kommen heißes Wasser, Zucker und eine mit Nelken gespickte Zitronenscheibe. Sie sind an kalten Tagen hervorragende Wärmequellen.

Gläser und Tassen

Zum Servieren und Trinken der heißen Getränke eignen sich Gläser und Tassen mit Henkel. Bekannt ist das klassische Teeglas, das zudem feuerfest ist, also kochendes Wasser verträgt. Dieses ist auch für Groggs und Glühweine geeignet, jedoch nicht besonders originell. Kaffeegetränke können sowohl in Gläsern (Irish Coffee etc.), als auch in Bechern oder Tassen serviert werden. Drinks mit Schokolade oder Milch sollte man in Becher geben, Wein- und Fruchtdrinks aber in Gläser. Generell gilt, dass alles erlaubt ist, wenn es zweckmäßig ist. Allerdings sollte man den optischen Aspekt nicht vernachlässigen. Ein Irish Coffee in einer Kaffeetasse oder in einem Teeglas ist genauso wenig passend wie eine Hot Sangria im Bierglas. Lassen Sie sich von den Gläsern und Tassen auf den Fotos dieses Buches inspirieren – denn das Auge trinkt mit.

Achtung

Heiße Getränke sind mit Vorsicht zu genießen. Besonders Metallgefäße erhitzen sich sehr. Am besten feuerfeste Gläser mit Henkel, dicke Gläser mit Stiel oder dicke Porzellantassen verwenden. Zudem empfiehlt es sich, vor dem ersten Schluck mit einem Teelöffel oder durch vorsichtiges Verkosten zu überprüfen, wie heiß das Getränk ist.

Gewürze und Co.

Gewürznelken braucht man für Punsche, heiße Wein- und Teegetränke.

Glühweingewürz besteht meist aus Zimt, Gewürznelken, Orangen- und Zitronenschalen und oft auch Sternanis.

Honig schmeckt wegen seines hohen Frucht- und Traubenzuckergehalts sehr süß und ist gesünder als Zucker. Es gibt ihn in vielen, nach der botanischen Herkunft unterschiedlichen Sorten.

Kandiszucker Mit Kandis bezeichnet man Kristalle aus Zucker, die aus konzentrierten Zuckerlösungen auskristallisieren. Das Wort stammt aus dem Arabischen und wurde aus dem Italienischen ins Deutsche übernommen. Als Kandieren bezeichnet man auch den Vorgang, Früchte mit stark konzentrierter Zuckerlösung zu durchtränken und zu überziehen. Der Fadenkandis ist das edelste Produkt der Zuckerfabrikation. Dabei werden in Kristallisationsgefäßen Fäden gespannt, an denen in einem mehrwöchigen Prozess die Kandisstangen wachsen. Bei Kandissticks geschieht dies an kleinen Holzstäben. Kluntje nennt man den großen weißen Würfelkandis, der ein wichtiges Uten-

sil bei der friesischen Teezeremonie ist. Da er sich nur langsam auflöst, ist er bei Tee- und Grogtrinkern beliebt. Außerdem liebt man das Klingelgeräusch, das die Kluntje beim Zerspringen erzeugen. Krustenkandis erhält seine braune Farbe und seinen Geschmack durch zugesetzten Karamelzucker. Krümelkandis ist gestoßener weißer oder brauner Kandis.

Muskatnuss ist eines der wichtigsten und bekanntesten Gewürze. Es wird für viele Heißgetränke verwendet und ist frisch gerieben am aromatischsten.

Sahne Die Sahne für Sahnehauben sollte nur leicht geschlagen werden und noch etwas flüssig sein.

Schokolade Schokolade zum Bestreuen von Sahnehauben auf Getränken gibt es als Schokoladestreusel, -flocken und -raspeln.

Sirupe Gut zu Heißgetränken passen Amaretto, Haselnuss, Karamell, Mandel, Schokolade und Vanille.

Sternanis Alle Sternanisarten enthalten ein ätherisches Öl, das dem Mittelmeer-Anis ähnlich ist. Die holzigen, meist achtzackigen Sternanisfrüchte kommen hauptsächlich aus Ostasien und sind eine beliebte aromatische Zutat bei vielen heißen Tee- und Weingetränken.

Vanille ist »die Königin unter den Gewürzen«. Die bei uns bekannte Bourbon-Vanille erhielt ihren Namen von der im Indischen Ozean liegenden und früher als Île Bourbon bekannten Insel Île de la Réunion. Als besonders aromatisch gilt das Vanillemark. Um es zu gewinnen, schneidet man die Vanilleschote der Länge nach auf und kratzt die Samen mit dem anhaftenden Öl heraus. Abgewaschene und getrocknete Vanillestangen können mehrfach verwendet werden.

Vanillezucker ist Zucker, welcher mindestens 25 Prozent echte Vanille enthält.

Vanillin wird synthetisch hergestellt und ist ein höchst bedeutender Aromastoff, jedoch kein vollwertiger Ersatz für die echte Vanille.

Zimt ist unentbehrlich bei Heißgetränken wie dem Glühwein. Es gibt ihn als Stangenzimt und auch gemahlen. Für heiße Drinks verwendet man meist die Rinde des Zimtbaums und zwar deren dünne Innenschicht, die sich röhrenartig zusammenrollt.

Zitrusfrüchte Oft wird die Schale von Orangen und Zitronen abgerieben oder in Spiralen abgeschält. Dazu sollten unbehandelte Früchte verwendet werden. Die geriebenen Schalen gibt es auch fertig zu kaufen.

Spirituosen und Getränke

Alkoholfreier Wein Aus dem Jahr 1908 stammt das erste deutsche Patent zur Herstellung von alkoholfreiem Wein. Schon im Altertum war bekannt, dass sich durch Erhitzen die berausenden Substanzen im Wein lösen und verflüchtigen. Nach dieser Methode wird bis heute der Wein entalkoholisiert, allerdings ist das Verfahren inzwischen technisch verfeinert und äußerst anspruchsvoll geworden. Bei der Entalkoholisierung werden die Weine im Vakuum auf nur 28 °C erwärmt. Bereits bei dieser geringen Erwärmung entweicht der Alkohol, wird abgekühlt und in Auffangbehältern gesammelt. Die leicht flüchtigen Aromastoffe, die ansonsten bei der Destillation den Alkohol begleiten, bleiben dabei dem entalkoholisierten Wein erhalten. Sie werden aufgefangen und in einem speziellen Verfahren, der Aroma-Rückgewinnung, dem entalkoholisierten Wein wieder zugeführt. Das gesamte Verfahren benötigt nur wenige Minuten und ist auch dadurch äußerst effektiv. Der so entstandene alkoholfreie Wein bleibt mit einem Alkoholgehalt von bis zu 0,2 % vol deutlich unter der vorgeschriebenen Obergrenze von 0,5 % vol für alkoholfreie Produkte. Alkoholfreier Wein bringt den vollen Weingeschmack in die Getränke ein, ohne den Alkoholpegel im Blut ansteigen zu lassen.

Amaretto Dieser bekannte italienische Mandellikör wird unter vielen Markennamen angeboten. Seine Hauptzutaten sind natürlicher Mandelextrakt, verschiedene Geschmacksaromen und Bourbon-Vanille. Die bedeutendste Marke ist der »Disaronno Originale«, der zusätzlich einen Extrakt aus Aprikosenkernöl enthält.

Arrak Der Name Arrak kommt aus dem Arabischen. Alle destillierten Getränke des Orients wurden früher so bezeichnet. Der Oberbegriff Arrak stand – trotz der sehr verschiedenen Ausgangsprodukte – für die Spirituosen vom Nahen Osten bis zu den Philippinen. Nach Deutschland wird fast ausschließlich »Batavia-Arrak« aus Java (Indonesien) importiert. Gute Qualitäten gibt es auch an der Westküste Indiens, in Sri Lanka und Thailand. Arrak wird durch Vergärung und anschließende Destillation von Reis, Zuckerrohrmelasse und/oder Palmwein (siehe Toddy) nach verschiedenen Verfahren hergestellt. Bei den Pflanzensäften spielt der zuckerreiche Palmwein, der durch Anzapfen von verschiedenen Palmenarten gewonnen wird, eine wichtige Rolle. Speziell beim Arrak aus Java erinnert dadurch das Endprodukt an Rum. Dieser war es auch, der den bei den Heißgetränken und in der Konditorei vielfach verwendeten Arrak verdrängte. Seit den 1960/1970er-Jahren ersetzte der Rum immer mehr den Arrak, der heute nur noch vereinzelt in Deutschland angeboten wird.

Cachaça (sprich: Kaschassa) ist ein brasilianisches Zuckerrohrdestillat. Im Gegensatz zum Rum, der hauptsächlich aus Melasse, den Rückständen bei der Zuckergewinnung, hergestellt wird, ist Cachaça ein Destillat aus noch grünem Zuckerrohr. Deshalb sollte man Rum keinesfalls mit Cachaça vergleichen, denn lediglich das Ausgangsprodukt ist identisch. Cachaça wird meist wasserklar, aber durch Karamell auch golden getönt, mit 39 bis 43 % vol angeboten.

Cream Liqueure Diese haben nichts mit den ehrwürdigen Likören gemeinsam, die als »Crème de Cacao«, »Crème de Bananes« oder »Crème de Cassis« angeboten werden. Die Cream Liqueure sind dagegen verhältnismäßig jung. Ihren Ursprung hatten sie im 1975 eingeführten »Baileys«. Sie weisen als Basis immer Sahne auf, dazu kommen eine Spirituosen- oder Likörsorte sowie Zucker und aromatische Substanzen. Die bekanntesten Marken sind »Baileys« und »Carolans« aus Irland und der »Amarula« aus Südafrika.

Cognac Der berühmteste Weinbrand ist eines der bekanntesten Erzeugnisse Frankreichs. Er wird ausschließlich in der im Südwesten des Landes liegenden Charente-Region hergestellt, deren Mittelpunkt die Stadt Cognac ist. Der Cognac verdankt seine Originalität der strengen Abgrenzung des Herstellungsgebiets, den

Böden, dem Klima, den Rebsorten und seiner Herstellungsweise. Da Cognac mit wenigen Ausnahmen immer aus einer Mischung verschiedener Destillate besteht, ist es wichtig, die Etiketten interpretieren zu können, um Rückschlüsse auf sein Alter, seine Besonderheiten und seine Qualität ziehen zu können.

Eierlikör wird meist unter dem Phantasienamen »Advocaat« angeboten. Diese Bezeichnung leitet sich von der Avocadofrucht ab, die ursprünglich in Südamerika beheimatet war und nach Indonesien und Indien gebracht wurde. Die Niederländer stellten in ihren Kolonien aus Avocado, Alkohol und Gewürzen einen Likör her, dessen wichtigste Zutat, die Avocado, in Mitteleuropa jedoch nicht wuchs, so dass man sie durch Eigelb ersetzte. Eierliköre bestehen aus Alkohol, Zucker und Eigelb, wobei ein Liter Likör mindestens 140 Gramm Eigelb enthält.

Kaffeelikör Zur Herstellung von Kaffeelikör dienen nur frisch geröstete Kaffeebohnen. Diese werden gemahlen und das Kaffeepulver perkoliert, d. h. ständig mit Alkohol übergossen, der die Extrakt-, Aroma- und Farbstoffe auszieht. Das so gewonnene Perkolat wird dann mit Gewürzen wie Muskatnuss, Zimt, Vanille und Zucker geschmacklich angereichert. Die größte Marke, der »Kahlúa«, kommt aus Mexiko, der ebenfalls weltbekannte »Tia Maria« aus Jamaika.

Lime Juice Damit ist bei Cocktailrezepten kein Saft, sondern ein spezieller Limettensirup gemeint. Er wurde 1865 von Mr Lauchlan Rose entwickelt und war der erste konservierte Fruit-Drink seiner Zeit. Lime Juice wird aus konzentriertem Limettensaft, Wasser und Zucker hergestellt. Die großen Sirupproduzenten haben heute alle einen Lime Juice im Programm.

Maraschino Der wasserhelle Maraschino ist zwar ein Kirschlikör, doch er unterscheidet sich weitgehend von den bekannten roten Fruchtsaftlikören und dem Cherry Brandy. Die Grundlage des Maraschino sind dalmatinische Maraskaweichseln. Aus diesen wird bis heute der um 1820 in Zadar (Kroatien) entwickelte Maraschino in einem aufwendigem Verfahren hergestellt. Viele Likörproduzenten haben auch Maraschino im Programm. Maraschino ist verhalten süß, mit intensivem Kirschgeschmack und einer leichten Kernnote.

Portwein Einst Wein der Könige – heute immer noch ein König unter den Weinen. Ob herb, süß, weiß oder rot – Portwein gibt es für jede Gelegenheit. Beim Port bzw. Portwein handelt es sich um behandelte Weine einer bestimmten Region in Portugal. Diese liegt im Norden des Landes am Fluss Douro. Einer der wichtigsten Herstellungsschritte bei der Portweinbereitung ist die Zugabe von Alkohol während der Gärung. Diese stoppt den

Gärprozess, und damit wird u. a. die Süße des Weins gesteuert. Die bekanntesten Sorten sind der rubinfarbene »Ruby Port« und der etwas hellere »Tawny Port« (lohfARBEN). Von den vielen Qualitätsstufen sind die »LBV« (Late Bottled Vintage) und die »Vintage Ports« das Nonplusultra. Portwein gibt es auch in Weiß, dabei sind die herben Ports meist preisgünstiger als die süßen. Geeignet für Heißgetränke sind sie alle in vielen Kombinationen.

Rum Seit Ende des 19. Jahrhundert ist in Deutschland der Jamaika-Rum-Verschnitt bekannt. Diese heute nur noch in Deutschland zugelassene Spirituose besteht aus reinem Alkohol, Wasser und zu mindestens 5 Prozent aus aromastarkem Rum. Er erlebte seine Blütezeit bis in die 1970er-Jahre, in denen Rum noch hauptsächlich für Grog und als Zugabe für Tee verbraucht wurde. Die dann beliebt gewordenen Mixgetränke verlangten nach den Rumsorten der Karibik, und diese sind heute in großer Vielfalt zu haben. Das Ausgangsprodukt für den Rum ist das Zuckerrohr. Christoph Kolumbus brachte 1494 auf seiner zweiten Reise Zuckerrohrpflanzen mit nach Westindien und legte damit den Grundstein für eine der größten Spirituosensorten. Europäische Siedler stellten um 1630 auf der Insel Barbados erstmals Rum her. Das wichtigste Produktionsgebiet wurde später die Insel Jamaika. Mehrere Deutungen gibt es über den Ursprung des Namens. Eine glaubhafte Annahme ist, dass sein Name

von »Saccharum«, dem lateinischen Wort für Zucker, abstammt. Bei der Zuckerproduktion bleibt ein dickflüssiger dunkler Sirup, die Melasse, zurück. Diese wird mit Wasser verdünnt und nach der Vergärung destilliert. Anschließend reift der Rum oft Jahrzehnte in Holzfässern und erhält dort auch einen Teil seiner Farbe. Durch den Zusatz von Zuckercouleur (Karamell) erhält der Rum dann seinen endgültigen Farbton. Im Gegensatz dazu reift weißer Rum nur kurz in Holzfässern oder in Stahltanks unter Sauerstoffzufuhr. Auf den Exportmärkten werden fast alle Rummarken der karibischen Inseln, Mittel- und Südamerikas angeboten. In Deutschland belegt Rum der karibischen Inseln bis heute die Spitzenplätze.

Sherry Die Heimat des Sherry ist Andalusien im Süden Spaniens. In dieser Region an der Atlantikküste um die Stadt Jerez de la Frontera entsteht seit Jahrhunderten einer der facettenreichsten Weine. Wie beim anderen großen Likörwein, dem portugiesischen Port, wird auch beim Sherry die Gärung durch Alkoholzugabe gesteuert. Einer der wichtigsten Herstellungsschritte ist die Reifung im Solera-System. Darin wird Wein des gleichen Typs in übereinanderliegenden Fassreihen in einem langjährigen Vorgang gemischt, und zwar so, dass der aus der unteren Fassreihe entnommene Wein durch den Wein aus der darüberliegenden Fassreihe ersetzt wird. Dies gewährleistet eine immer gleichbleibende Qualität und Reifung.

Sherry gibt es von sehr hell bis rot und sehr trocken bis sehr süß. In der Regel sind die hellen Sorten herber, die roten milder und süßer. Sherry bietet eine unglaubliche Geschmacksvielfalt und ist auch bei Heißgetränken eine beliebte Zutat.

Sirupe Neben den klassischen Fruchtsirupen gibt es auch Sorten, die sich zum Aromatisieren von Kaffee und zur Zubereitung von Heißgetränken bestens eignen. Beliebt sind vor allem Amaretto, Haselnuss, Karamell, Kokosnuss, Mandel, Schokolade und Vanille.

Weinbrand Neben dem Korn ist der Weinbrand die bekannteste deutsche Spirituose. Die Bezeichnung wurde von Hugo Asbach geprägt und 1923 in das deutsche Weingesetz übernommen. Seit 1998 unterscheidet man zwischen Weinbrand und Deutschem Weinbrand. Für letzteren gelten höhere Anforderungen und ein Mindestalkoholgehalt von 38 % vol.

Whisky & Whiskey Der bekannteste und weltweit meistgetrunkene Whisky ist der Blended Scotch Whisky. Dieser aus Malt- und Grain-Destillaten gemischte Whisky wird in unzähligen Marken angeboten, während der Anteil der reinen Malt Whiskys nur etwa acht Prozent beträgt. Die weiteren klassischen Whiskyländer sind Irland, die USA und Kanada. Hierzulande fast unbekannt

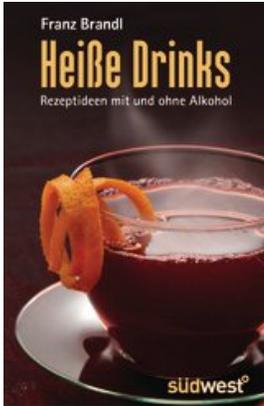
ist, dass auch Japan und Indien als Whiskyproduzenten eine führende Rolle spielen und viele weitere Länder erhebliche Mengen an Whisky produzieren. Die Schreibweise Whisky ohne »e« wird für schottische und kanadische sowie von den meisten »neuen« Whiskyländern angewandt. Mit »e« schreibt man Whiskey in den USA (es gibt Ausnahmen) und durchwegs in Irland.

Wodka Das russische Nationalgetränk hatte seinen Ursprung wahrscheinlich in Polen; unzählige Destillieren produzieren bis heute unglaubliche Mengen der Spirituose. Bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts war Wodka nur in diesen beiden Ländern bekannt. Erst nach dem Ersten Weltkrieg begannen Emigranten außerhalb ihrer alten Heimat mit der Wodkaproduktion. Der internationale Aufstieg begann dann in den 1960er-Jahren in den USA. Seither wird Wodka in großem Umfang auch in Finnland, Schweden, Deutschland, England, Kanada und in den USA hergestellt. Heute besteht Wodka fast immer aus Getreide, und im Gegensatz zu anderen Spirituosen versucht man beim Wodka, durch mehrfaches Destillieren und Filtern ein reines, neutrales und weiches Produkt zu erhalten. Es gibt aber auch Wodkas mit Geschmack. Neben dem Klassiker, dem mit Büffelgras aromatisierten »Zubrowka«, sind auch der Pfeffer- und der Zitronenwodka schon lange bekannt. Relativ neu sind die modernen fruchtigen Flavoring Wodkas und der Vanille Wodka.



Heiße Drinks mit Alkohol





Franz Brandl Spirit & Cocktailbooks S.L.

Heiße Drinks

Rezeptideen mit und ohne Alkohol

Paperback, Flexobroschur, 120 Seiten, 10,0 x 15,5 cm

ISBN: 978-3-517-08662-0

Südwest

Erscheinungstermin: Oktober 2010

Von altbewährt bis neu kreiert

Wenn es draußen kälter wird, freut sich jeder über ein wärmendes Getränk, das die Lebensgeister wieder weckt. Dieses Buch liefert 50 neue Rezeptideen für aromatische heiße Drinks, die für mehr Gemütlichkeit an kühlen Tagen sorgen. Neben Klassikern wie Hot Caipi oder Irish Coffee hat der bekannte Barmeister Franz Brandl auch eine Vielzahl neuer trinkbarer Köstlichkeiten mit und ohne Alkohol kreiert. Von einfach bis raffiniert bringen diese heißen Cocktails selbst die kältesten Wangen zum Glühen. Die wichtigsten Hinweise zu den Grundrezepten und Erklärungen zu den verschiedenen Zutaten ermöglichen auch dem Bar-Anfänger eine kulinarische Entdeckungsreise.