

REZEPT-SAMMLUNG

Pfefferminz-Likör (31 Vol.-%)**Zutaten für 0,7 Liter:**

2 Handvoll	Pfefferminzblätter
23 cl	Alkohol 96 Vol.-%
27 cl	Wasser
20 cl	Zuckersirup

Zubereitung:

Ein paar Liköre kann man besonders gut aus gartenfrischen Kräutern herstellen. Natürlich muss es sich um aromastarke Sorten handeln, und außerdem sollten die Kräuter möglichst vor der Blütezeit geerntet werden. Weiterhin erzählen alte Bräuche davon, Kräuter morgens zu pflücken, da sie dann noch besonders aromatisch sein sollen. Dies konnte bislang noch nicht wirklich bewiesen werden, dennoch ist es nachvollziehbar, da die Sonne im Laufe des Tages etwas von den wertvollen Säften herauszieht.

Die frischen Pfefferminzblätter werden vorsichtig gewaschen und mit Küchenkrepp trocken getupft. Dann übergießt man sie in einem weithalsigen Gefäß mit dem Alkohol und lässt den Ansatz unter mehrmaligem Schütteln 10 Minuten stehen. Am besten ist es, den Zuckersirup mit dem Wasser zu mischen und versuchsweise 2 cl davon mit 1 cl Alkoholauszug zu verrühren. So kann man probieren, ob die Pfefferminzblätter noch länger ziehen dürfen.

Der Alkohol wird schließlich abfiltriert und mit der Zuckersirup/Wasser-Mischung unter ständigem Rühren verbunden. Nach einigen Wochen endgültig filtrieren. Dunkel aufbewahren.

Wer keine Pfefferminzblätter zur Verfügung hat, kann den Likör auch mit 0,6 g echtem Pfefferminzöl bei sonst unveränderten Zutaten mischen. 2 Tropfen Lebensmittelfarbe geben dem Likör dann die erwünschte grüne Farbe.