



Grappa Giardino

aus Bruno's Küche

Zutaten

500 ml Grappa
150g brauner Zucker
3 Stängel Thymian
1-2 Stängel Zitronenmelisse
1 Stängel Rosmarin
1 Stängel Oregano mind. 5 Blätter
1 Stängel Pfefferminze mind. 3 Blätter
20 Blätter Salbei



Und so wird's gemacht

Die Kräuter ggf. etwas zerkleinern, da bei 500ml Alkohol die Kräuter schwer zu bedecken sind. Mit dem Zucker gut verschlossen 4-6 Wochen reifen lassen.

Dazu gerne in die Sonne stellen und gelegentlich schütteln.

Nach der Zeit abfiltern (dazu lege ich ein Sieb mit einem Küchentrepp oder einem Leintuch aus und giesse den Sud hindurch).

In saubere Flasche füllen, weiter reifen lassen. Da es sich um einen intensiven Extrakt handelt, kann es sinnvoll sein das Ganze evtl. durch Zugabe von weiterem Alkohol zu verlängern.

Die Kräuter können sehr intensiv schmecken. Falls es aber zu stark ist (also der Alkohol zu sehr hervor schmeckt) kann man auch Läuterzucker hinzugeben. Durch Läuterzucker wird er schwächer und süßer, verliert aber an der Haltbarkeit.

 Meine Notizen: