#MYCORTINA

DAS TRADITIONELLE GERICHT

Ciarià-Schnaps (Wiesenkümmel)

Zutaten

FÜR 1,5 L

25 g Kümmel/Wiesenkümmel

300 ml Wasser

400 g Kristallzucker

1 l klarer Schnaps

Zubereitung

Der Schnaps kann mit zwei Methoden und zwei verschiedenen Alkoholstärken zubereitet werden.

1. Methode: Zucker, Kümmel und Schnaps in ein luftdichtes Glas geben und unter regelmäßigem Umrühren, um den Zucker (ohne Zugabe von Wasser) aufzulösen, mindestens drei Wochen in der Sonne ruhen lassen. Abseihen und bis zur Verkostung an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.

2. Methode: Das Wasser zum Kochen bringen und sobald es kocht, ausschalten, Zucker zugeben und darin auflösen lassen. Vollständig abkühlen lassen, anschließend Kümmel und Schnaps hinzufügen (alles in einem luftdichten Glas) und 1 Monat bei Raumtemperatur ruhen lassen. Abseihen und bis zur Verkostung an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.

Zubereitung

HINWEISE

Ideal wäre es, frischen Kümmel zu ernten (wenn man damit Erfahrung hat), ansonsten genügt getrockneter Kümmel.

Der Kümmelschnaps wird mit Wiesenkümmel und nicht mit Kreuzkümmel zubereitet, der vor allem aus der nahöstlichen/indischen/nordafrikanischen, aber auch südamerikanischen Küche stammt und in warmen Klimazonen wächst.

Der Kümmel ist ein Samen mit einer leichten Anisnote, der in kühlen Klimazonen wächst und in der deutschen/Südtiroler Küche sowie in Ländern, in denen sich diese Kultur verbreitet hat, häufig verwendet wird – vor allem, um die für diese Gegenden typische zähe Kost bekömmlicher zu machen (man denke nur an Kopfkohl, Roggenmehl usw.).

Rezepte und Bilder von
www.onecakeinamillion.com