

Geheimtipp des Tages: Schwarzer Klosterlikör von grüner Walnuss



Geheimes Wissen aus der Klosterküche

Dieser überlieferte Klosterlikör, der an Magenbitter erinnert, lässt sich sehr leicht selbst zubereiten. Der Clou: Laut Legende sollten die unreifen, grünen Walnüsse um den 24.6. (Johannistag) geerntet werden. Jetzt haben diese besonders viele Heilkräfte. Die Schalen sind noch so weich, dass sich die Nüsse leicht zerschneiden und weiterverarbeiten lassen. Aufgrund der herben, anregenden Wirkstoffe gilt der Likör der grünen Nüsse als magenstärkend, stoffwechselanregend und blutreinigend. Interessant ist, dass der Heiltrunk die grüne Farbe in mystisches Schwarz wechselt. Und er schmeckt ungewöhnlich aromatisch.

Unser Tipp des Tages: Schnell ernten, mit Liebe ansetzen und zur Weihnachtszeit genießen.

Hier die Rezeptur:

Zutaten

- 25 Stück grüne, unreife Walnüsse in der Schale Tipp: am Johannistag ernten (+/- 1 Woche eher oder später)
- 500 g Zucker (brauner Rohrohrzucker oder Muscovadozucker)
- 500 ml Weingeist oder hochprozentiger Alkohol 69,9 %
- 250 ml Birnensaft, klar
- 5 Nelken
- 5 Kaffeebohnen

Zubereitung

25 grüne Walnüsse am Johannistag (24. Juni +/- 5 Tage) pflücken, waschen und über Nacht in kaltes Wasser legen. Am nächsten Tag die Nüsse durch ein Sieb abgießen. Die Walnüsse vierteln und in ein Weckglas (ohne Gummidichtung) geben. Zucker, Birnensaft, Kaffeebohnen und Nelken zugeben und mit Alkohol bedecken. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die abgetropften und geviertelten Nüsse hinzugeben. Den Deckel zu machen und zwei Monate stehen lassen. Gelegentlich rühren. Dann den Likör durch ein Sieb gießen. Nun den Likör in Flaschen füllen. Bis zum Verzehr weitere 4 Monate (bis Weihnachten) ruhen lassen. Je länger er ruht, umso runder wird der Geschmack. Tipp: Nach 2 Jahren entfaltet sich der Geschmack erst richtig.

Extratipp: Die Nüsse, die man aus dem Likör geholt hat, kann man noch einmal mit Zucker (nach Geschmack), 1 Zimtstange, Vanillezucker, 1-2 Nelken, 1 Sternanis und 1 L Rotwein aufkochen. Danach abfüllen und ziehen lassen. An Weihnachten hat man dann einen leckeren Glühwein.

