

PEPPERWORLD®

Das Schärfste aus der Welt der Chili Peppers



www.pepperworldhotshop.de

Scharfer Winter-Schnaps

Stichwörter: Drinks

Vegetarisch

Wenn's draußen so richtig kalt ist, kommt unser scharfer Winter-Schnaps gerade recht. Man kann ihn pur trinken (vorsicht, scharf!), aber besonders fein eignet er sich zum Anfeuern von schwarzem Tee und insbesondere von heißem Kakao. Die meisten Zutaten (außer dem Rum) stammen aus einem Kakaotrunk-Rezept, das der spanische Eroberer Cortez 1528 aus Südamerika mitbrachte; somit können Sie sich eine "Hot Chocolate" mit historischem Hintergrund mixen (siehe [Rezept](#)). Außerdem eignet sich der würzig-scharfe Rum zum Einlegen von Rosinen, die man dann zum winterlichen Backen oder für Bratäpfel verwenden kann.

Zutaten:

- 1 leere (gut gereinigte) Hot-Sauce-Flasche Standardgröße 5 oz./147 ml
- 150 ml Rum (z. B. Pott)
- 1 Vanilleschote
- 2-3 Nelken
- 1 Sternanis-Stern
- 1/4 Habanero-Schote, frisch oder getrocknet
- 1 Zimtstange
- 1 Stückchen frische Ingwerwurzel, geschält

So wird ´s gemacht:

Zutaten unzerkleinert in die Flasche geben, mit Rum auffüllen, verschließen.

Mindestens eine Woche ziehen lassen. Wohl bekomms!

Schärfe: 

[▲ Seitenanfang](#) [Bildschirm-Version](#) [Rezeptübersicht](#) [Pepperworld Home](#)

[Impressum](#), [Kontakte](#), [Disclaimer](#), [Warenzeichen etc.](#)

Copyright © 1997-2006 by Harald Zoschke & Suncoast Peppers GmbH. All rights reserved -
Alle Rechte vorbehalten. Reproduktion von Bildern und Texten - auch auszugsweise - nur
mit vorheriger schriftlicher Genehmigung.