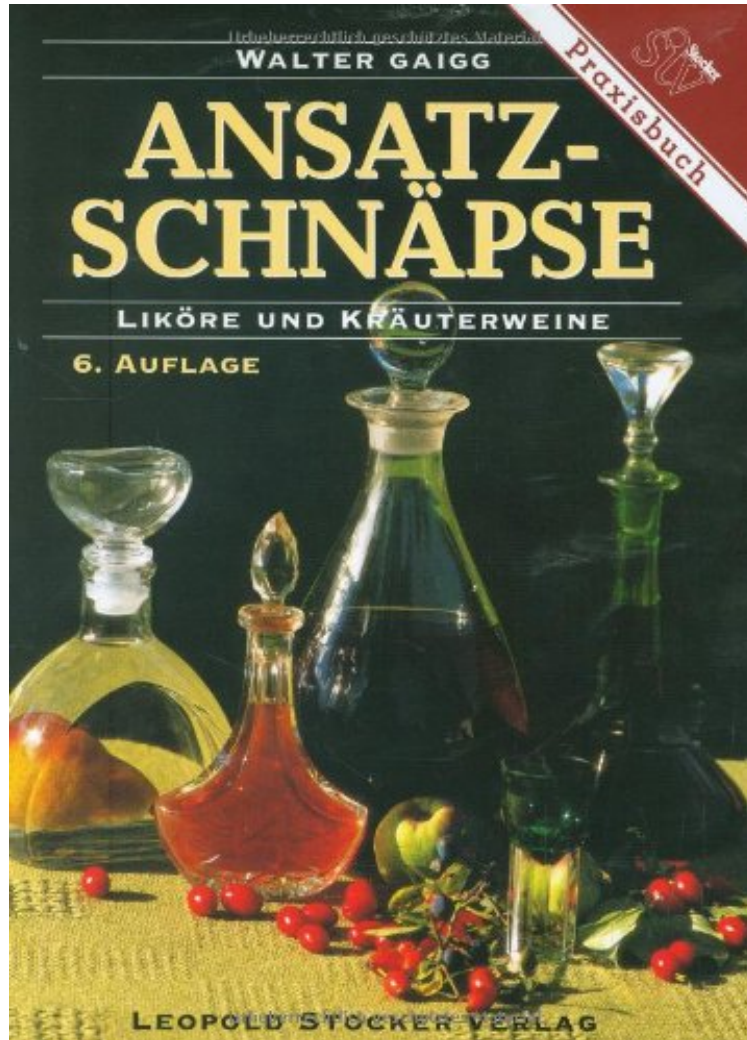


[Read free] Ansatzschnpse: Likre und Kruterweine

## Ansatzschnpse: Likre und Kruterweine

Von Walter Gaigg

\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #923093 in BcherMarke: StockerVerffentlicht am: 2005-11-02Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 9.02 x .51b x 6.77l, Einband: Gebundene Ausgabe143 Seiten | File size: 53.Mb

**Von Walter Gaigg : Ansatzschnpse: Likre und Kruterweine** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Ansatzschnpse: Likre und Kruterweine:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. alter Schinken, aber ntzlich fr EinsteigerVon RebeccaDas Buch kam sehr schnell an und die Lieferung enthielt zustzlich noch ein kleines Geschenk und einen handgeschriebenen Gru des Hndlers. Nicht ntig, aber trotzdem sehr sympatisch :)Der Artikel war wie beschrieben. Es ist eine sehr alte Ausgabe dieses Buches, was mir vorher nicht bewusst war, enthlt aber einiges an Basiswissen und ntzlichen Tipps fr Anfnger und ist deshalb durchaus weiterzuempfehlen..2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ansatzschnpse fr JedermannVon S. BosslerBei uns in Deutschland

ist das Selbermachen von Ansatzschnaps oder Likör fast verloren gegangen. Anders in Österreich. Hier wird aus fast allen Früchten, Nüssen und Zapfen Ansatzschnaps oder Likör hergestellt. Diese Erfahrungen bringt der Autor ein und erklärt sehr einfach wie die Ansetze zu machen sind. Einige der benötigten Gewürze gibt es zumindest in meiner Region nicht mehr! Aber eine Internetbestellung bei einem österreichischen Reformhaus macht alles möglich. Viel Spaß beim Ansetzen der Schnapsen und Liköre.

Prolog. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten. In diesem Buch wird meine nun schon 15 Jahre währende Erfahrung im Ansetzen von Schnapsen und im Zubereiten von diversen Frucht- und Kräuterweinen zusammengefasst und weitergegeben. Bei der Likörbereitung an sich wurde schon viel geschrieben, und es gibt auch zahlreiche Bücher darüber. Für meine Begriffe waren die jeweiligen Rezepturen aber meist viel zu "exotisch", und wenn bodenständige Zutaten verwendet wurden, kamen meist zuviel Gewürze und Zucker hinzu, die den eigentlichen Geschmack des Ausgangsproduktes zu stark berdeckten. So fasste ich den Entschluss, nur reife Früchte oder würzige Kräuter - ohne viel Zutaten - anzusetzen. Wenn mir das Ergebnis nicht ganz behagte, verbesserte ich den Ansatz im Nachhinein durch verschiedene Beigaben. Die hier angeführten Rezepte lassen jede Variationsmöglichkeit offen und sollen dazu anregen, eigene Geschmacksideen einzubringen und zu testen. Dabei sollte immer darauf geachtet werden, da der ursprüngliche Geschmack des Ausgangsproduktes erhalten bleibt. Ich beschreibe fast ausschließlich Ansatzschnaps, die aus heimischen Pflanzen gewonnen werden. Bei den wenigen echten "Likören" handelt es sich um Klassiker, die in ein Buch dieser Art einfach aufgenommen werden dürfen, wie z. B. den Eierlikör. Ob Sie mit Ihren "hausgemachten" Schnapsen, Likören und Weinen Erfolg haben, wird sich aus dem Lob (oder Tadel) Ihrer "Verkoster" erweisen, denen Sie Ihre Spezialitäten servieren. Und bedenken Sie eines: Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen! Viel Vergnügen und gutes Gelingen wünscht Ihnen Walter Gaigg