

REZEPT-SAMMLUNG

Blutorangen-Likör (25 Vol.-%)**Zutaten für 0,7 Liter:**

	Schalen von 5 Blutorangen (ungespritzt)
18 cl	Alkohol 96 Vol.-%
37 cl	Blutorangensaft
15 cl	Zuckersirup

Zubereitung:

Dieser herrlich leuchtende, tiefrote Likör nimmt eine gewisse Sonderstellung ein. Nach den gesetzlichen Bestimmungen ist es der einzige Zitruslikör, der zu den Fruchtsaftlikören zählt und nicht zu den Fruchtaromalikören. Man könnte natürlich auch normale Apfelsinen verwenden. Von Dezember bis April bekommt man Blutorangen, wobei man der Farbe wegen speziell auf die Doppelblutorangen achten sollte, die einen ungewöhnlich farbintensiven Saft ergeben.

Die Schale der Blutorangen mit einem sehr scharfen Messer oder Sparschäler möglichst dünn abschälen und einen Tag lang in Alkohol einlegen. Aus den Früchten dann den Saft auspressen, filtern und in einer verschlossenen Flasche im Kühlschrank aufheben. Am nächsten Tag den Schalenauszug filtern und mit dem Saft vermischen. Zuckersirup dazugeben und gut durchschütteln. In Flaschen abfüllen und nach 3-4 Wochen abziehen.

Die rote Farbe dieses Likörs kann man noch intensivieren, wenn man einen Teil (etwa $\frac{1}{4}$) des Zuckersirups durch Grenadinesirup austauscht oder einen Teil (etwa $\frac{1}{8}$) des Orangensaftes durch Kirschsafft.