

REZEPT-SAMMLUNG

Kurfürstlicher Magenbitter (36 Vol.-%)**Zutaten für 1,0 Liter:**

1 g	Alantwurzel	10 g	Curçaoschalen
2 g	Ivakraut	20 g	getr. Pomeranzen
5 g	Enzianwurzel	10 cl	Alkohol 96 Vol.-%
6 g	Zimtstange	70 cl	Doppelkorn
6 g	Nelken	20 cl	Zuckersirup
			Zuckerulör (im Webtext)

Zubereitung:

Wie das berühmte Danziger Goldwasser wurde auch dieser Likör früher vornehmlich in Danzig hergestellt. Heute ist er nicht mehr vor verbreitet. Hier jedoch eine Rezeptur aus einem sehr alten Likörbuch, das nachzumachen lohnt.

Die Drogen im Mörser grob zerkleinern und im Alkohol und der Hälfte des Doppelkorns 14 Tage mazerieren. Dann filtrieren, den restlichen Doppelkorn zugeben, mit dem Zuckersirup süßen und mit etwas Zuckerulör tiefbraun färben.

In anderen Rezepturen fanden sich noch weitere Zutaten, wie Kardamom, Ingwer, Bitterkleeblätter und Pomeranzenschalen.