

[Get free] Schnpse und Likre: Rezepte zum Genieen

## Schnpse und Likre: Rezepte zum Genieen

Von Waltraud Jbstl, Matthias Pirker

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #312223 in BcherVerffentlicht am: 2012-09-30Abmessungen: 9.37 x .59b x 6.73l, Einband: Taschenbuch128 Seiten | File size: 17.Mb

**Von Waltraud Jbstl, Matthias Pirker : Schnpse und Likre: Rezepte zum Genieen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Schnpse und Likre: Rezepte zum Genieen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Buch mit tollen Tipps und BeschreibungenVon MonschnHabe dieses Buch meinem Vater und seiner Freundin letztes Jahr zu Weihnachten geschenkt. Sie machen schon seit einiger Zeit Schnpse und fanden das Buch trotzdem nicht langweilig. in dem Buch werden die ganzen Gewrze u. Kruter beschrieben, welchen Alkohol man am besten zum Aufsetzen fr dies oder das nimmt und lauter andere wertvolle Tipps. Einfach klasse. Das gibt Anregung auch mal andere Sachen auszuprobieren.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lohnenswerte Anschaffung zur Ernte- und VerschenkzeitVon TanteEine tolle Mischung aus hundertprozentiger Professionalitt und Spa am

Ausprobieren bietet dieses schne Buch, das genau zur richtigen Jahreszeit herausgekommen ist. So kann man gleich loslegen! Nach einer Einfhruung ins Geheimnis des Ansatzes werden auf den ersten etwa 30 Seiten die Gerte, Smittel, Beigaben, Schnpse und anderen Alkoholarten beschrieben, die man frs Ansetzen braucht. Alkoholmessung und Rationierung der Arbeitsschritte sind sehr professionell wirkende Kapitel, Reifezeit und Aufbewahrung, Lagerdauer, Glas- und Flaschenkultur sowie Sevier- und Dekorationstipps werden ebenfalls sehr gut erlutert. Auf S. 62 wird verraten, wie die Birne in die Flasche kommt- toll! Die gesundheitliche Wirkung der Ansatzschnpse wird auf knapp zehn Seiten ebenfalls toll erklrt und dann gehts endlich zu den Rezepten. Auf rund 50 Seiten wird angesetzt, was das Zeug hlt. Hier zeigt sich aber auch, dass die sehr gewissenhafte und gut gelungene Einfhruung, zu der man doch immer wieder zurck blttert, absolut notwendig war. Die Rezepte sind in Unterkategorien unterteilt: Kruter und Blten, Frchte und Sfte, Samen und Gewrze, Wurzeln, Nadeln und Rinden, Aperitif und Digestiv, Genusschnpse, Gesundheitsschnpse. Es folgen Likrrezepte und Rumtopf. Viele der vorgestellten Rezepte sind sehr besonders und gehen ber den blichen Schlehenlikr oder Magenbitter hinaus. Das Buch ist sehr schn gestaltet, mit vielen aussagekrftigen, dekorativen Fotos, vielen Tipps und einem guten Serviceteil versehen. Eine lohnenswerte Anschaffung fr jeden, der gerne selbstgemachte Schnpse und Likre trinkt oder verschenkt!

**Kurzbeschreibung** Wie Sie aromatische Gewrz-, Frucht- und Ansatzschnpse sowie Likre ganz leicht selber herstellen, zeigen Ihnen die beiden Profis Waltraud Jbstl und Matthias Pirker. Neben mehr als 100 erprobten und bewhrten Rezepten gibt es detaillierte Erklrunge zu Arbeitsvorbereitung, Ablauf und Reifezeit. Seit Jahrhunderten wurden zunchst in Klstern, spter auch in privaten Haushalten, Gewrze, Samen, Beeren oder Frchte zu Ansatzschnpsen und Likren angesetzt. Manche Rezepte wurden ber Generationen innerhalb einer Familie weitergegeben. Die Freude, seinen Gsten etwas selbst Gemachtes anbieten zu knnen, sowie das Vergngen, die eigenen Produkte oft nach lngerer Reifezeit zum ersten Mal zu kosten und damit den Reiz des neuen zu genieen, sind nur zwei der Grnde, warum das Hausgemachte wieder mehr Beachtung findet. Dass das Selbstansetzen von diversen Zutaten in Spirituosen nicht besonders schwierig ist, zeigen in diesem Buch die beiden Profis Waltraud Jbstl und Matthias Pirker. Neben vielen Rezepten erhalten Sie in diesem Buch ausgiebige Erklrunge zu Arbeitsvorbereitung, Ablauf oder Reifezeit. Zudem erfahren Sie genau, was Sie zur Herstellung brauchen: welche Gerte, Glser, und Flaschen geeignet sowie welche Schnpse und Brnde fr das Ansetzen und die Likrzubereitung passend sind. Das Selbermachen braucht anfangs ein wenig Geduld, doch zeigt sich nach den ersten Erfolgen schon bald, welche Freude das Ansetzen bereiten kann! ber den Autor und weitere Mitwirkende Waltraud Jbstl ist Spezialistin auf dem Gebiet der Ansatzschnpse sowie der gebrannten Schnpse. Ihre jahrzehntelange Erfahrung sowie ihr groes Innovationspotenzial machen sie zu einer wahren Koryphe. Sie vermarktet ihre Produkte erfolgreich und wurde vielfach ausgezeichnet. Matthias Pirker betreibt seit 1967 den Mariazellerhof in Mariazell. Seit 1970 baute er schrittweise eine Lebkuchenbckerei, Wachszieherei, Brennerei, Likrfabrikation sowie Produktion von Kruterschnpsen und Met auf. Heute zhlt der vielfach ausgezeichnete Lebkuchenpionier zu den weltbesten Destillateuren und Likrfabrikanten.