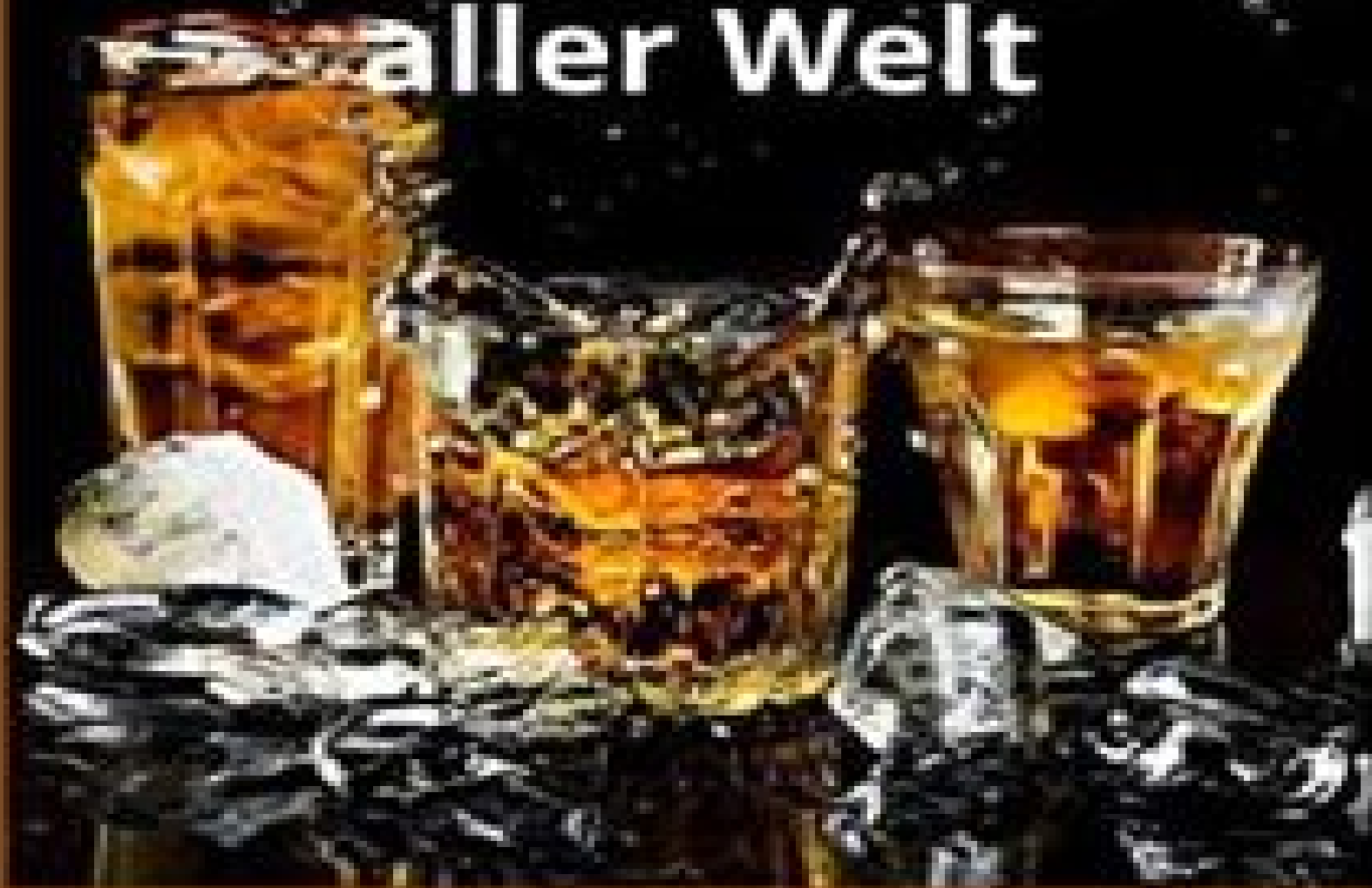


DAS WHISKEY REZEPTBUCH

**167 Rezepte aus
aller Welt**



André Sternberg

Das Whiskey Kochbuch

1. [Lizenz Bestimmungen](#)
2. [Einführung](#)
3. [Rezepte 1-20](#)
4. [Rezepte 21-40](#)
5. [Rezepte 41-60](#)
6. [Rezepte 61-80](#)
7. [Rezepte 81-100](#)
8. [Rezepte 101-120](#)
9. [Rezepte 121-140](#)
10. [Rezepte 141-160](#)
11. [Rezepte 161-166](#)
12. [Weitere Buchempfehlungen](#)

Lizenz Bestimmungen

Rechtliche Hinweise

Dieses Werk ist durch das Urheberrecht geschützt.

Zu widerhandlungen werden straf- und zivilrechtlich verfolgt. Ohne schriftliche Genehmigung des Autors ist jegliche – auch auszugsweise – Vervielfältigung nicht gestattet, sei es

- in gedruckter Form,
- durch fotomechanische Verfahren,
- auf Bild- und Tonträgern,
- auf Datenträgern aller Art.

Außer für den Eigengebrauch ist untersagt: das elektronische Speichern, insbesondere in Datenbanken und das verfügbar machen für die Öffentlichkeit zum individuellen Abruf, zur Wiedergabe auf Bildschirmen und zum Ausdruck beim jeweiligen Nutzer. Dies schließt auch Podcast, Video Stream usw. ein. Das Übersetzen in andere Sprachen ist ebenfalls vorbehalten.

Die Informationen in diesem Werk stellen die Sicht des Autors aufgrund eigener Erfahrungen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dar. Bitte beachten Sie, dass sich gerade im Internet die Bedingungen ändern können.

Sämtliche Angaben und Anschriften wurden sorgfältig und nach bestem Wissen und Gewissen ermittelt. Trotzdem kann von Autor

und Verlag keine Haftung übernommen werden, da (Wirtschafts-) Daten in dieser schnelllebigen Zeit ständig Veränderungen ausgesetzt sind. Insbesondere muss darauf hingewiesen werden, dass sämtliche Anbieter für ihre Angebote selbst verantwortlich sind. Eine Haftung für fremde Angebote ist ausgeschlossen. Gegebenenfalls ist eine Beratung bei einem Anwalt, Wirtschafts- oder Steuerberater angeraten.

Sofern wir auf externe Webseiten fremder Dritter verlinken, machen wir uns deren Inhalte nicht zu Eigen, und haften somit für die naturgemäß im Internet ständig ändernden Inhalte von Webseiten fremder Anbieter. Das gilt insbesondere auch für Links auf Softwareprogramme, deren Virenfreiheit wir trotz Überprüfung durch uns vor Aufnahme aufgrund von Updates etc. nicht garantieren können.

Hinweise zu Büchern im Gesundheitsbereich: Diese Bücher verstehen sich als Basisinformationsquelle und ersetzen keinen Arztbesuch.

Hinweise zu Büchern im Finanzbereich: Daraus resultierende Einkommen und Gewinne sind allein von Motivation, Ehrgeiz und Fähigkeiten des jeweiligen Lesers abhängig.

Sämtliche Markennamen, Logos usw. sind Eigentum ihrer jeweiligen Besitzer, die diese Publikation nicht veranlasst oder unterstützt haben.

Über das Internet erhältliche Texte und Bilder, die in dieser Publikation verwendet werden, können geistiges Eigentum darstellen und dürfen nicht kopiert werden.

© Copyright: André Sternberg

Impressum

André Sternberg

In der Seilmecke 20

57392 Schmallenberg

Die folgenden Informationen sind nicht von einem Arzt, Ernährungswissenschaftler oder Fitnesstrainer verfasst worden. Sie dienen lediglich dem Zwecke der Aufklärung und Bildung. Der Inhalt versteht sich nicht als Ersatz für eine fachliche Beratung, Diagnose oder Behandlung. Holen Sie bei allen Fragen zu Fitness-/Gesundheitsproblemen immer auch den Rat von geschultem Personal wie z. B. Ihres Arztes, Ernährungsfachmanns oder Fitnesstrainers.

Als Leserin und Leser dieses Buches möchten wir Sie ausdrücklich darauf hinweisen, dass keine Erfolgsgarantien oder Ähnliches gewährleistet werden kann. Auch kann keinerlei Verantwortung für jegliche Art von Folgen, die Ihnen oder anderen Lesern im Zusammenhang mit dem Inhalt dieses Buches entstehen, übernommen werden. Der Leser ist für die aus diesem Buch resultierenden Ideen, Übungen und Aktionen (Anwendungen) selbst verantwortlich.

Einführung

DAS WHISKEY KOCHBUCH 167 leckere Rezepte aus aller Welt Das Kochbuch mit Charme - geniale Rezepte: kochen mit Whiskey. Von Vorspeise über Hauptspeise bis hin zum Dessert - über 167 typische Whiskey Rezepte. In diesem Kochbuch finden Sie traditionelle Klassiker und regionale Spezialitäten. Alle Rezepte sind leicht verständlich, hundertprozentig authentisch und einfach nach zu Kochen.

Rezepte 1-20

Rezepte

1. Irische Bananen

Zutaten:

1/2 Tasse Butter

1/2 Tasse verpackter hellbrauner Zucker

1/2 Tasse Irischer Whiskey

4 große Bananen, geschält und längs halbiert

Zubereitung:

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Braunen Zucker und Whisky einrühren. Zum Kochen bringen und kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bananen in die Pfanne geben und leicht köcheln lassen, bis die Bananen weich und mit dem Sirup glasiert sind. Sofort mit Vanilleeis servieren.

2. Whisky Hamburger

Zutaten:

1 1/2 Pfund Rinderhackfleisch

1/4 Tasse Bier (wie Sam Adams®)

1 Esslöffel Worcester Shire-Sauce

355 ml Whisky (wie Jack Daniels®)

2 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Zwiebelpulver 1

Teelöffel Salz

1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Heizen Sie einen Außengrill für mittlere bis hohe Hitze vor. Den Rost leicht einölen.

Rinderhackfleisch, Bier, Worcester Shire-Sauce, Whisky, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Mischen, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Formen Sie die Mischung in 6 Pastetchen.

Auf dem vorgeheizten Grill grillen, bis die Burger auf den gewünschten Gar Grad gegart sind, 5 bis 8 Minuten pro Seite für eine gute Zubereitung. Ein sofort ablesbares Thermometer in der Mitte sollte 70 ° C anzeigen.

3. Whiskey-Orange-Zitrone

Zutaten:

355 ml Dose gefrorenes Orangensaftkonzentrat, aufgetaut

1 1/2 Tassen Bourbon Whisky

1 (2 Liter) Flasche gekühltes Zitronen-Limetten-Soda

1 Tablett Eiswürfel

Zubereitung:

Kombinieren Sie in einer Punschschale oder einem anderen großen Behälter das Orangensaftkonzentrat, den Whisky und das Zitronen-Limetten-Soda. Rühren Sie bis gemischt, dann werfen Sie etwas Eis vor dem Servieren.

4. Irischer Toast

Zutaten:

450 g Laib französisches Brot

4 große Eier

30 ml Irischer Whiskey

45 ml Irischer Sahnelikör

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1/4 Tasse Butterzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Brot in 12 Scheiben schneiden. Eier, Irischen Whiskey, Irish Cream Liqueur und Vanilleextrakt in einer Schüssel verquirlen, bis alles gut vermischt ist.

Einen Teil der Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis die Butter heiß ist und der Schaum verschwunden ist. Drücken Sie jede Brotscheibe in die Eimischung und braten Sie sie in der heißen Pfanne, bis sie auf beiden Seiten schön gebräunt ist, etwa 2 Minuten pro Seite. Fügen Sie nach Bedarf mehr Butter zur Pfanne hinzu. Jede Scheibe mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

5. New Orleans Schokoladen Bourbon Pekannuss Torte

Zutaten:

2/3 Tasse weißer Zucker

1 Tasse Maissirup

2 Esslöffel Bourbon Whisky

3 Eier

1/3 Tasse geschmolzene Butter

1/2 Teelöffel Salz

1 Tasse grob gehackte Pekannüsse

1 Tasse halbsüße Schokoladenchips

23 cm gekühlte Tortenkruste

Zubereitung:

Den Ofen auf 190 ° C vorheizen.

Zucker, Maissirup, Bourbon, Eier, Butter und Salz in einer Rührschüssel glatt und cremig schlagen. Pekannüsse und Schokoladenstückchen unterheben. Gießen Sie die Mischung in die vorbereitete Tortenkruste. Wenn gewünscht, bedecken Sie die Ränder des Kuchens mit Aluminiumfolienstreifen, um eine übermäßige Bräunung zu vermeiden.

Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen, bis die Mitte fest ist. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

6. Mit Krabben gefülltes Filet Mignon mit Whisky-Pfefferkorn-Sauce

Zutaten:

KRABBENFÜLLUNG:

2 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel gehackte Zwiebel

1 Teelöffel gehackte grüne Zwiebel

1 Teelöffel gehackter Knoblauch

1 Teelöffel gehackter Sellerie

1 Teelöffel gehackter grüner Paprika

2 Esslöffel Garnelenbrühe oder Wasser

170 g Dose Krabbenfleisch

2 Esslöffel Semmelbrösel

1 Teelöffel Cajun-Gewürz

PFEFFERKORN SAUCE:

1 1/4 Tassen Rinderbrühe

1 Teelöffel gerissener schwarzer Pfeffer

30 ml Whisky

1 Tasse Sahne

STEAKS:

4 (170 g) Filet-Mignon-Steaks

4 Scheiben Speck

Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

1 Esslöffel Olivenöl

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Teelöffel gehackte Schalotte

1 Tasse Crimini-Pilze, geschnitten

30 ml Whiskey

1 Teelöffel Dijon-Senf

Zubereitung:

Krabbenfüllung herstellen:

2 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Sellerie und Paprika zart anbraten. Garnelenbrühe, Krabbenfleisch, Semmelbrösel und Cajun-Gewürze einrühren. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Pfefferkornsauce zubereiten:

In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze Rinderbrühe und gerissenen schwarzen Pfeffer mischen. Unter häufigem Rühren auf 1 Tasse köcheln lassen. Fügen Sie 30 ml Whisky und 1 Tasse Sahne hinzu. Weiter köcheln lassen, bis 1 Tasse erreicht ist. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Steaks zubereiten:

Schneiden Sie eine Tasche in die Seite jedes Steaks und füllen Sie sie großzügig mit Krabbenfüllung. Wickeln Sie den Speck um die Seite und sichern Sie ihn mit Zahnstochern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. beiseite legen. Olivenöl in einer großen gusseisernen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch und Schalotte 1 Minute anbraten. Pilze einrühren und zart anbraten. Pilzmischung entfernen und beiseite stellen.

Legen Sie die Steaks in die Pfanne und kochen Sie sie bis zum gewünschten Gar Grad. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Die Pfanne mit 1 Unze Whisky ablöschen. Hitze reduzieren und Pfefferkornsauce und Dijon-Senf unterrühren. Fügen Sie Pilzmischung hinzu, und reduzieren Sie Soße, bis sie eingedickt ist. Entfernen Sie Zahnstocher und Speck von den Steaks und ordnen Sie die Steaks auf einem Teller an. Top mit Sauce.

7. Böse Türkei

Zutaten:

1 Zwiebel, gehackt

340 g Glas geröstete rote Paprika, abgetropft und gehackt

1 Tasse Whisky

1/2 Tasse gehackter Knoblauch

11 kg ganze Pute, Hals und Innereien entfernt

200 g Dose Chipotle

Zubereitung:

Chilis in Adobo-Sauce rösten Tasche für einen großen Truthahn.

Heizen Sie einen Ofen auf 165 ° C vor.

Rühre die Zwiebel, die gerösteten Paprika, den Whisky und den Knoblauch zusammen und lege diese Mischung in die Höhle des Vogels. Chipotle-Paprika in einer Küchenmaschine hacken, bis etwa

die Konsistenz der Spaghetti Sauce erreicht ist. Reiben Sie die Hälfte der Chipotles an der Außenseite des Truthahns und legen Sie den Rest in die Vogelhöhle. Legen Sie den Truthahn in einen Bratbeutel. Schließen Sie den Beutel gemäß den Anweisungen des Beutels und legen Sie ihn in einen Bräter.

Den Truthahn im vorgeheizten Ofen garen, bis er am Knochen nicht mehr rosa ist und die Säfte klar sind, ca. 3 1/2 Stunden. Ein sofort ablesbares Thermometer, das in den dicksten Teil des Oberschenkels in der Nähe des Knochens eingeführt wird, sollte 82 ° C anzeigen. Nehmen Sie den Truthahn aus dem Ofen und lassen Sie ihn 10 bis 15 Minuten vor dem Schneiden an einem warmen Ort ruhen.

8. Glückliche Kirschen

Zutaten:

280 g Glas Maraschino Kirschen

3/4 Tasse Bourbon Whisky

Zubereitung:

Lassen Sie die Flüssigkeit aus dem Kirschglas ab. Ersetzen Sie es durch Bourbon. Schließen Sie den Deckel und kühlen Sie für ca. 1 Woche für maximalen Geschmack. Danach schmecken die Kirschen weniger nach Kirschen.

9. Schmutziger Ire

Zutaten:

45 ml Irischer Cream Liqueur

45 ml Irischen Whiskey

Zubereitung:

Füllen Sie ein kurzes Glas mit Eis und gießen Sie den irischen Sahnelikör und den irischen Whisky hinein. Rühren und servieren.

10. Schneller und einfacher Ricotta-Kuchen

Zutaten:

900 g Behälter Ricotta-Käse

2 Eier

6 Esslöffel Weißzucker

45 ml Whisky

1 Gebäck für eine 22-cm-Doppelkrustenpastete

Zubereitung:

Den Ofen auf 190 ° C vorheizen. Rollen Sie auf einer leicht bemehlten Oberfläche eine Kruste aus und legen Sie sie in einen 22-cm-Tortenteller. Die obere Kruste ausrollen und in Gitterstreifen schneiden. beiseite legen.

In einer großen Schüssel Ricotta, Eier, Zucker und Whisky mischen. In Tortenkruste gießen. Top mit Gitterstreifen in einem gewebten Muster, Dichtung und Kante.

Im vorgeheizten Ofen 1 Stunde backen oder bis die Kruste goldbraun ist und die Füllung fest ist.

11. Original Irische Cream

Zutaten:

1 Tasse Sahne

400 ml Dose gesüßte Kondensmilch

1 2/3 Tassen Irischer Whiskey

1 Teelöffel Instantkaffeegranulat

2 Esslöffel Schokoladensirup

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Teelöffel Mandelextrakt

Zubereitung:

Kombinieren Sie in einem Mixer Sahne, gesüßte Kondensmilch, Irischen Whiskey, Instantkaffee, Schokoladensirup, Vanilleextrakt und Mandelextrakt. 20 bis 30 Sekunden lang auf hoher Stufe mixen. In einem dicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren gut schütteln.

12. Rauchende BBQ Sauce

Zutaten:

8 Tassen Ketchup

170 g Chipotle-Paprika in Adobo-Sauce

1/2 Tasse Apfelessig

1/2 Tasse Melasse

1 1/2 Teelöffel Zwiebelpulver

1 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver

1 1/2 Teelöffel gemahlener Senf

1 1/2 Teelöffel geräucherter Paprika

1 1/2 Teelöffel gemahlener Koriander

1 Esslöffel koscheres Salz

1 1/2 Teelöffel frisch geknackter schwarzer Pfeffer

1 Tasse dunkelbrauner Zucker

1 Tasse Whisky (wie Jack Daniels®)

2 Esslöffel flüssiges Hickory-Raucharoma

Zubereitung: