

Franz Brandl

# Heiße Drinks

Rezeptideen mit und ohne Alkohol



südwest°

Franz Brandl

# Heiße Drinks

Rezeptideen mit und ohne Alkohol

südwest<sup>o</sup>

*Für Paula und Luzi*

# Inhalt

Vorwort	4
Grundrezepte	6
Gewürze und Co.	10
Spirituosen und Getränke	13
Heiße Drinks mit Alkohol	22
Heiße Drinks ohne Alkohol	92
Rezeptregister	112
Drinks nach Zutaten	113
Impressum	116

# Vorwort

## Die besten Drinks für Ihren Winter

In diesem Buch finden Sie 52 aromatische Heißgetränke für kühle Tage und die kalte Jahreszeit. Ob mit Kaffee, Tee, Milch, Wein, Spirituosen oder Fruchtsäften, mit oder ohne Alkohol – die Welt der heißen Getränke besteht nicht nur aus Glühwein, Rum mit Wasser und Kaffee mit Schuss.

Klassiker wie der beliebte Glühwein, der Grog oder der alt vertraute Irish Coffee sowie viele ihrer Varianten finden sich in diesem Buch, aber auch moderne Punsche und die ehrwürdigen Toddies und Egg Noggs. Auch die alkoholfreien Drinks, die in den letzten Jahren viele Freunde gefunden haben, wurden nicht vergessen. Dabei spielt der alkoholfreie Wein eine immer wichtigere Rolle: Ob als Glühwein oder in einem Fruchtpunsch, er bietet eine ausgezeichnete Alternative, wenn man auf Alkohol verzichten und dennoch den vollen Geschmack haben will.

Neben den bekannten Standards werden viele neu entwickelte Rezepte sowie Klassiker der Cocktailwelt in ihrer heißen Version vorgestellt. Darunter die beliebten und weltbekannten Drinks Caipirinha, Cosmopolitan und Planter's Punch.

Informationen über die Grundrezepte der Drinks, die beliebtesten Gewürze und andere geschmacksgebende Zutaten sowie ein kleines Lexikon zu den bekanntesten Spirituosen und Getränken vermitteln viel Wissenswertes.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Gästen viel Spaß beim Zubereiten und viel wärmenden Genuss!

Viel Spaß beim Genießen  
Franz Brandl

# Grundrezepte

Von den klassischen Heißgetränken Kaffee, Tee, Kakao, Glühwein und Grog sind viele Varianten bekannt. Neue Rezeptideen lassen sich durch moderne Liköre, nun auch bei uns erhältliche exotische Früchte und Fruchtsäfte sowie alkoholfreien Wein entwickeln.

**Hot Drinks** Die Bezeichnung Hot Drinks steht als Oberbegriff für heiße Getränke. Vielerlei Spirituosen und Liköre eignen sich zum Genuss in Verbindung mit Kaffee, Tee, Schokolade, Milch oder heißem Wasser. So auch Wein, mit oder ohne Alkohol, der außer als Glühwein viele Möglichkeiten zur Bereitung heißer Getränke bietet. Schon immer versuchte man, den Körper und das Gemüt in der Kälte des Winters mit heißen Getränken zu wärmen, und so reichen die ersten Rezepte auch Jahrhunderte zurück. Dabei bürgerten sich Begriffe und Namen ein, die heute als Gruppe für eine bestimmte Zubereitungsart oder die verwendeten Zutaten stehen.

**Egg Noggs** In alten amerikanischen Schriftstücken wird bereits 1775 der Egg Nogg erwähnt. Das englische Wort »noggin« war die Bezeichnung für ein kleines Trinkgefäß bzw. Getränk. Als alkoholische Basis wurden hauptsäch-

lich Rum, Brandy, Whisky und Sherry verwendet, die mit Ei, Milch und Zucker vermischt und kalt oder warm getrunken wurden. Für einen kalten Egg Nogg wurden die Zutaten einfach im Glas verrührt. Beim heißen Egg Nogg erhitze man die Milch und gab sie zu den anderen, bereits verrührten Zutaten. Die Rezepte sind sehr wandelbar. Man kann z. B. Brandy, Whisky oder Rum mit etwas Sherry, Port oder Madeira abrunden.

**Grog** Auch der Grog hat eine alte Geschichte. 315 Jahre, genau von 1655 bis 1970, erhielten die Matrosen der Royal Navy täglich eine Portion Rum. Um das Jahr 1750 verfügte der englische Vize-Admiral Edward Vernon, dass der Rum nur noch verdünnt abgegeben werden sollte. Dieser wurde in kalten Zeiten dann auch warm getrunken. Vernons Spitzname war »Old Grog«, da er meist einen warmen Umhang aus Grogram, einem rauen Stoff aus Seide mit Mohair oder Wolle, der auch oft mit Gummi versteift wurde, trug. Bis heute steht »Grog« für Rum mit heißem Wasser und auch für viele Varianten davon.

**Punsch** Der Punsch geht zurück auf Matrosen der Ostindischen Company, die im 17. Jahrhundert aus Indien Punschrezepte mitbrachten. Das Wort Punsch leitet sich aus der Hindisprache von »Panscht« ab und bedeutet fünf. Diese Zahl stand auch für die damals kostbaren fünf Zutaten im Panscht: für Arrak, Zitrone, Gewürze, Zucker

und Tee. Bereits im 18. Jahrhundert war der Punsch in der gehobenen Gesellschaft weit verbreitet und vielfach der Mittelpunkt geselliger Anlässe. Bis heute erfreuen sich die Punsche großer Beliebtheit, denn sie verbreiten immer ein Gefühl wohliger Wärme in der kalten Winterszeit. Viele der heutigen Rezepte basieren auf der alten Regel, es wird aber meist Rum anstelle von Arrak und oft Rotwein anstelle von Tee verwendet.

**Bowlen** sind beliebte Sommer-Kaltgetränke mit Wein, Sekt und Früchten. Die bekannte Feuerzangenbowle wurde historisch irrtümlich als Bowle bezeichnet, ist jedoch den Punschen zuzuordnen.

**Toddy** Der Name Toddy ist seit dem 17. Jahrhundert bekannt und von alters her in Indonesien, Sri Lanka, Südindien und Thailand die Bezeichnung für Palmwein. Dieser wird durch Anzapfen von verschiedenen Palmenarten gewonnen. Der zuckerreiche Saft ist ein wichtiger Bestandteil bei der Herstellung von Arrak, und durch ihn entsteht bei diesem auch die geschmackliche Nähe zum Rum. Dieser Arrak, gesüßt und mit heißem Wasser verlängert, war der Ursprung der Hot Toddies. Die klassischen Toddy-Rezepte haben Whisky, Rum oder Cognac als Basis, dazu kommen heißes Wasser, Zucker und eine mit Nelken gespickte Zitronenscheibe. Sie sind an kalten Tagen hervorragende Wärmequellen.

## Gläser und Tassen

Zum Servieren und Trinken der heißen Getränke eignen sich Gläser und Tassen mit Henkel. Bekannt ist das klassische Teeglas, das zudem feuerfest ist, also kochendes Wasser verträgt. Dieses ist auch für Groggs und Glühweine geeignet, jedoch nicht besonders originell. Kaffeegetränke können sowohl in Gläsern (Irish Coffee etc.), als auch in Bechern oder Tassen serviert werden. Drinks mit Schokolade oder Milch sollte man in Becher geben, Wein- und Fruchtdrinks aber in Gläser. Generell gilt, dass alles erlaubt ist, wenn es zweckmäßig ist. Allerdings sollte man den optischen Aspekt nicht vernachlässigen. Ein Irish Coffee in einer Kaffeetasse oder in einem Teeglas ist genauso wenig passend wie eine Hot Sangria im Bierglas. Lassen Sie sich von den Gläsern und Tassen auf den Fotos dieses Buches inspirieren – denn das Auge trinkt mit.

### **Achtung**

Heiße Getränke sind mit Vorsicht zu genießen. Besonders Metallgefäße erhitzen sich sehr. Am besten feuerfeste Gläser mit Henkel, dicke Gläser mit Stiel oder dicke Porzellantassen verwenden. Zudem empfiehlt es sich, vor dem ersten Schluck mit einem Teelöffel oder durch vorsichtiges Verkosten zu überprüfen, wie heiß das Getränk ist.

# Gewürze und Co.

**Gewürznelken** braucht man für Punsche, heiße Wein- und Teegetränke.

**Glühweingewürz** besteht meist aus Zimt, Gewürznelken, Orangen- und Zitronenschalen und oft auch Sternanis.

**Honig** schmeckt wegen seines hohen Frucht- und Traubenzuckergehalts sehr süß und ist gesünder als Zucker. Es gibt ihn in vielen, nach der botanischen Herkunft unterschiedlichen Sorten.

**Kandiszucker** Mit Kandis bezeichnet man Kristalle aus Zucker, die aus konzentrierten Zuckerlösungen auskristallisieren. Das Wort stammt aus dem Arabischen und wurde aus dem Italienischen ins Deutsche übernommen. Als Kandieren bezeichnet man auch den Vorgang, Früchte mit stark konzentrierter Zuckerlösung zu durchtränken und zu überziehen. Der Fadenkandis ist das edelste Produkt der Zuckerfabrikation. Dabei werden in Kristallisationsgefäßen Fäden gespannt, an denen in einem mehrwöchigen Prozess die Kandisstangen wachsen. Bei Kandissticks geschieht dies an kleinen Holzstäben. Kluntje nennt man den großen weißen Würfelkandis, der ein wichtiges Uten-

sil bei der friesischen Teezeremonie ist. Da er sich nur langsam auflöst, ist er bei Tee- und Grogtrinkern beliebt. Außerdem liebt man das Klingelgeräusch, das die Kluntje beim Zerspringen erzeugen. Krustenkandis erhält seine braune Farbe und seinen Geschmack durch zugesetzten Karamelzucker. Krümelkandis ist gestoßener weißer oder brauner Kandis.

**Muskatnuss** ist eines der wichtigsten und bekanntesten Gewürze. Es wird für viele Heißgetränke verwendet und ist frisch gerieben am aromatischsten.

**Sahne** Die Sahne für Sahnehauben sollte nur leicht geschlagen werden und noch etwas flüssig sein.

**Schokolade** Schokolade zum Bestreuen von Sahnehauben auf Getränken gibt es als Schokoladeblättchen, -streusel, -flocken und -raspeln.

**Sirupe** Gut zu Heißgetränken passen Amaretto, Haselnuss, Karamell, Mandel, Schokolade und Vanille.

**Sternanis** Alle Sternanisarten enthalten ein ätherisches Öl, das dem Mittelmeer-Anis ähnlich ist. Die holzigen, meist achtzackigen Sternanisfrüchte kommen hauptsächlich aus Ostasien und sind eine beliebte aromatische Zutat bei vielen heißen Tee- und Weingetränken.