

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 43

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Heißgetränke
für frostige Tage

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES BELEBENDES UND HEISSES FÜR FROSTIGE TAGE

Leckere Heißgetränke wecken bei Kälte und Schmelwetter alle Lebensgeister. Überaus vielfältig sind hierzu passende Rezepte. Gemeinsam ist ihnen nahezu immer ein kräftiger Schuss hochprozentigen Alkohols. Für kräftige Aromen sorgen exotische Gewürze und wohlschmeckende ätherische Öle von Zitrusfrüchten. Eine würzig-delikate Feuerzangenbowle wärmt nicht nur vorzüglich, ihre Herstellung gleicht einer kleinen Zeremonie. Die Schotten sind überzeugt, mit ihrem Scotch Hot Toddy erfolgreich winterliche Erkältungs-

krankheiten zu bekämpfen. Eine wohl abgestimmte Kombination aus duftendem Kaffee mit kräftigem Genever von milder Süße, erstklassigem Eierlikör und einem Häubchen Sahne haben die Niederländer als Tröster für die kalte Jahreszeit erfunden. Ob friesischer Pharisäer, heiße Schokolade, schwedischer Glögg oder Hamburger Eisbrecher, alle Kreationen vereint ein besonderes Geschmackserlebnis mit garantiert belebender Wirkung.



HEISSE SCHOKOLADE

Zutaten für 4 Personen

1 Vanilleschote
700 ml Milch
½ TL schwarze Pfefferkörner
1 Stange Ceylon Zimt
1 Prise Kardamom
150 g dunkle Schokolade, 70 %
Kakaoanteil
200 ml Schlagsahne

Außerdem

150 ml Cognac
(wahlweise nach Geschmack)
Kakaopulver

Zubereitung

1 Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Beides mit Milch, Pfefferkörnern, der Ceylon Zimtstange und einer Prise Kardamom bis auf ca. 90 °C erhitzen, keinesfalls kochen. Vom Herd nehmen und zum Aromatisieren der Milch zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

2 Schokolade fein hacken, zum Schmelzen in die heiße Milch geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Durch ein feines Sieb passieren. Vor dem Servieren die Sahne zu einer festen Konsistenz aufschlagen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Schokolade nochmals erhitzen und wahlweise mit oder ohne Cognac in vorgewärmte heiße Gläser verteilen. Ein Sahnehäubchen auf jedes Glas setzen und mit Kakaopulver bestreuen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Trinkschokolade

hochwertige Kakaobohne
350 g Dose
Nr. 329A06
15,95 €
(€ 4,56/100 g)



Heißgetränke-Glas

6 Stück
Nr. 152L02
36,95 €



Vanilleschote

der Welt aromareichste Vanille
Nr. 266M03
11,95 €



FRIESISCHER PHARISÄER KAFFEE

Zutaten für 4 Personen

800 ml kräftiger Kaffee
200 ml Schlagsahne
Zucker
160 ml brauner Rum

Außerdem

große Kaffeetassen, besser
Kaffeebecher

Zubereitung

1 Einen kräftigen Kaffee zubereiten. Die Sahne zu einer festen Konsistenz aufschlagen. Kaffeebecher mit heißem Wasser vorwärmen und abtrocknen.

Fertigstellen und Anrichten

In jede Tasse ein bis zwei Teelöffel Zucker geben. Bis 2 cm unter den Becherrand mit heißem Kaffee auffüllen und den Zucker verrühren. Den Rum in die Kaffeebecher verteilen. Ein Sahnehäubchen auf jeden Becher setzen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Caffè barista Filtro

250 g gemahlen
Nr. 115C09
9,95 €
(€ 3,98/100 g)



Becher Wintersterne

Feinstes Porzellan im noblen skandinavischen Stil
2er Set
Nr. 240HL14
39,95 €



Superfilter-Kanne M

11 x 19 x 15 cm
hoch,
Inhalt 0,8 l
Nr. 302N13
79,95 €



SCOTCH HOT TODDY

Zutaten für 4 Personen

500 ml Wasser
4 Sternanis
1 Nelkennagel
2 Zimtstangen
4 TL Honig
2 Zitronen
200 ml Scotch Whisky

Außerdem

1 Bio Orange

Zubereitung

1 Wasser mit Sternanis, Nelkennagel und Zimtstangen aufkochen und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und heiß halten.

2 Honig mit dem ausgepressten Saft der Zitronen im Whisky auflösen und in vorgewärmte heiße Gläser verteilen.

Fertigstellen und Anrichten

Das heiße Wasser zufügen und die Gläser mit einer dünn geschnittenen Orangenscheibe garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Gewürznelken
aus Madagaskar
45 g
Nr. 029Z19
11,95 €
(€ 26,56/100 g)



Küchen- und Passiersieb
hochwertige
Verarbeitung,
in zwei Größen
Nr. 108Z02403
ab 17,95 €



Ceylon Zimt
aus Sri Lanka
4 - 7 Stk.
Nr. 029Z36
9,95 €



RUM-TEE-PUNSCH

Zutaten für 4 Personen

1 Bio Orange
350 ml Rotwein
4 TL Honig
3 Gewürznelken
1 Stange Zimt
1 cm Ingwer
250 ml schwarzer Tee
150 ml Rum

Zubereitung

1 Die Bio Orange in dünne Scheiben schneiden und mit Rotwein, Honig, Gewürznelken und Zimtstange einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und das geschälte, in feine Scheiben geschnittene Stück Ingwer zufügen. Zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren.
2 Den schwarzen Tee aufbrühen und 3 Minuten ziehen lassen. Tee mit dem Rum zum Rotwein geben. Getränk erwärmen, aber keinesfalls kochen, und sofort in vorgewärmten heißen Gläsern servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Suppentopf inkl. Glasdeckel
10,45 Liter Volumen
Nr. 540N01
89,95 €



Heißgetränke-Glas
6 Stück
Nr. 152L02
36,95 €



Ceylon Zimt
aus Sri Lanka
4 - 7 Stk.
Nr. 029Z36
9,95 €



SCHWEDISCHER GLÖGG WEIHNACHTSPUNSCH

Zutaten für 4 Personen

1 Bio Orange
1 Bio Zitrone
500 ml Rotwein
150 ml Zucker
15 Kardamom Kapseln
1 Stange Ceylon Zimt
1 Stück Ingwer, gerieben
1 Sternanis
175 ml Wodka

Außerdem

4 EL Rosinen
4 EL Mandeln, geschält
hitzebeständige Gläser

Zubereitung

1 Von der Orange und Zitrone die Schale ohne die bittere weiße Unterhaut dünn abschälen. Die Früchte auspressen. Rotwein mit den Schalen und dem Saft der Zitrusfrüchte, Zucker und allen Gewürzen aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren, um die Gewürze zu entfernen.
2 Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, damit sie beim Servieren auf dem Glögg schwimmen. Wodka erst kurz vor dem Servieren zum Rotwein geben und das Getränk erhitzen, aber nicht kochen.

Fertigstellen und Anrichten

Gläser mit heißem Wasser erwärmen und abtrocknen. Mandeln und Rosinen in die Gläser verteilen und mit heißem Glögg auffüllen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Blossa Glögg
3 Flaschen
Nr. 029E06
34,95 €
(€ 15,53/l)



Blossa Glögg Gläser
4 Stück
Nr. 025G01
19,95 €



Kardamom
aus Indien
45 g
Nr. 029Z21
8,95 €
(€ 19,89/100 g)



GENEVER WINTERKOFFIE

Zutaten für 4 Personen

500 ml Kaffee
4 TL Zucker
100 ml Oude Genever
200 ml Schlagsahne
200 ml Eierlikör

Zubereitung

1 Einen kräftigen Kaffee aufbrühen. Den Zucker im Kaffee auflösen und den Genever, niederländischer Wacholderschnaps, zufügen. Zugedeckt heiß halten.
2 Die Sahne zu einer kompakten Konsistenz aufschlagen. Eierlikör in hitzebeständige Gläser verteilen. Mit Kaffee auffüllen und ein Schlagsahne-Häubchen auf jedes Glas setzen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEP. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Genever Winterkoffie
18 % Vol., 0,7 l
Nr. 067R13
24,95 €
(€ 35,64/l)



Natürlicher Advocaat-Eierlikör
22 % Vol., 0,5 l
Nr. 067R14
21,95 €
(€ 43,9/l)



Profi-Sahnebereiter
0,25 l
Nr. 262M02
139,95 €



FEUERZANGENBOWLE

Zutaten für 4 Personen

1 Bio Zitrone
1 Bio Orange
750 ml Rotwein
3 Stück Sternanis
2 Stangen Ceylon Zimt
1 Gewürznelke
1 cm Ingwerwurzel, gerieben
200 ml Rum
1 Zuckerhut

Außerdem

1 Bowlentopf, ersatzweise
3 l Kochtopf
1 Feuerzange
Bechergläser, hitzebeständig

Zubereitung

1 Von der Zitrone und Orange die Schale ohne bittere weiße Unterhaut dünn abschälen. Den Saft auspressen und beiseitestellen. Die Schalen mit Rotwein und Gewürzen in einem Topf auf etwa 90 °C erhitzen, aber nicht kochen. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb in den Bowlentopf geben. Zitronen- und Orangensaft zufügen. Getränk auf dem Herd oder einem Rechaud erwärmen.

2 Rum in einem Töpfchen erhitzen. Die Feuerzange mit dem Zuckerhut auf den Bowlentopf legen, mit heißem Rum beträufeln und entzünden. Solange mit einem Löffel oder einer kleinen Kelle Rum nachfüllen, bis der brennende Zuckerhut ganz in die Bowle geschmolzen ist. Aromatisiertes Getränk in vorgewärmten Bechergläsern heiß servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Feuerzangenbowle

mit integriertem Kupferboden
Nr. 504Y03
139,95 €



Eisbrecher Glas + Löffel

jeweils 2
Stück
Nr. 024C04
27,95 €



Laguiole Schöpflöffel

33 cm lang, 9 cm breit
Nr. 229F01
14,95 €



IRISH COFFEE

Zutaten für 4 Personen

600 ml Kaffee
200 ml Schlagsahne
4 TL Zucker
160 ml Irish Whiskey

Außerdem

Irish Coffee Gläser

Zubereitung

1 Einen kräftigen Kaffee aufbrühen. Die Sahne nur leicht zu einer nicht zu festen Konsistenz aufschlagen.
2 Einen Teelöffel Zucker mit dem Whisky in jedes Glas geben. Mit heißem Kaffee auffüllen und den Zucker verrühren. Die noch leicht flüssige Sahne in jedes Glas laufen lassen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Caffè barista Filtro

250 g gemahlen
Nr. 115C09
9,95 €
(€ 3,98/100 g)



KitchenAid Handmixer

9 einstellbare Geschwindigkeitsstufen
Nr. 724W03
149,95 €



Kaffeeautomat

6 Tassen
Glaskanne
Nr. 138C02
149,95 €



HAMBURGER EISBRECHER

Zutaten für 4 Personen

1 Bio Orange
1 Bio Zitrone
600 ml Rotwein
6 TL Zucker
3 Gewürznelken
1 Stange Zimt
160 ml Rum

Zubereitung

1 Die Zitrusfrüchte heiß abwaschen. Die Schale ohne die bittere weiße Unterhaut dünn abschälen, den Saft auspressen und beiseitestellen. Rotwein mit den Schalen der Zitrusfrüchte, Zucker, Gewürznelken und Zimtstange aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.
2 Anschließend den Wein durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf passieren. Einige etwa 3 cm lange Stücke Schale der Zitrusfrüchte als Garnitur in hitzebeständige Gläser geben. Den Saft der Zitrusfrüchte mit Rum und Wein erhitzen und in die Gläser verteilen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Saftpresse
Fruchtfleischanteil individuell
einstellbar
Nr. 840N01
19,95 €



Eisbrecher Glas + Löffel

jeweils 2
Stück
Nr. 024C04
27,95 €



Ceylon Zimt
aus Sri Lanka
4 - 7 Stk.
Nr. 029Z36
9,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Bellini-Cocktail



Kir & Kir Royal



Rum-Chocolate-Cocktail



Nitro-Kaffee-Orangencocktail



Nitro-Espresso-Cocktail



Limoncello-Nitro-Cocktail



Lemon Spritz



Mango-Limoncello-Fizz



Limoncello-Caipirinha

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.at](https://www.hagengrote.at)