

Likör aus grünen Walnüssen

Material:

Gefäß: 1 Gärballon oder ähnliches, durchsichtig!

8-12 Walnüsse auf 1 Liter (nicht mehr, sonst wird es zu bitter),

Doppelkorn,

Gewürze: Zimt, Nelken, evtl. Sternanis, Kardamom, Ingwer,

Zucker nach Ihrer Wahl

Pro Liter Ansatz ernten Sie um Johanni (das ist der 24. Juni), in wärmeren Gegenden Deutschlands auch schon Mitte Juni, 8-12 gesunde, grüne Nüsse und waschen diese.

Sie werden dann in 10/12 Stücke geschnitten und in ein durchsichtiges Gefäß eingelegt. Die hölzerne Nussschale hat sich noch nicht entwickelt.

Nun wird das Gefäß 4-6 Wochen an die Sonne gestellt. Die grünen Nüsse werden schon bald schwarz, es ergibt sich ein schwarzbrauner Auszug. Entfernen sie jetzt die Nüsse durch ein Sieb.

Dann können Sie würzen: Zimt und Nelken gehören immer dazu. Es können auch, am besten nur noch ein weiteres Gewürz, Sternanis, Koriander oder Ingwer zugegeben werden. Die „Weihnachtsgewürze“ können Sie hier nach Ihrem Geschmack einsetzen.

Es wird abgeseiht und dann Zucker nach Gusto zugegeben.

Der Likör ist ein echter Magenbitter, der den Enzian ersetzt. Er enthält Gerbstoffe aus der Nussschale. Die „Gerbung der Hände“ bemerkt man sehr schnell beim Verarbeiten.

Wenn der Likör auf Flasche gezogen ist, soll er noch 2-3 Monate ruhen. Am besten entwickelt sich das harmonische Aroma nach 1-2 Jahren!
Sehr zum Wohl!

Friedhelm Haun

früher Kreisfachberater für Gartenbau beim Landratsamt Kulmbach

s.a. Google: „Fachinformation Walnuss“