

WEINSTORIES
Sommerfreude im Glas



Die sonnige Region Kampanien im Süden Italien ist für vielerlei Spezialitäten aus der italienischen Küche bekannt. Hier findet man die saftigsten Zitronen, die nicht nur mit ihrem Duft die Herzen vieler Menschen weltweit erobert haben. Aus ihnen wird der leuchtend gelbe Likör, der berühmte Limoncello hergestellt, der pure Sommerfreude in Flaschen bringt. Was er genau ist und wie man ihn nutzen kann, erfahrt ihr hier.

LIMONCELLO

Limoncello ist ein traditioneller italienischer Zitronenlikör, der hauptsächlich in den Regionen Kampanien, Sizilien und Sardinien hergestellt wird. Der Likör zeichnet sich durch seinen intensiven Zitronengeschmack und seine leuchtend gelbe Farbe aus, die durch die Schalen reifer Zitronen entsteht. Seine Geschichte reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück, wobei es viele Geschichten und Legenden über seinen genauen Ursprung gibt. Seine Herstellung ist sehr einfach und das Ergebnis unglaublich aromatisch, wenn man die richtigen Zutaten dazu hat. Was man dazu braucht sind lediglich, unbehandelte Zitronen, Alkohol, Wasser und Zucker. Zuerst wird die Zitronenschale abgerieben und in ein großes Gefäß gegeben und mit Alkohol übergossen. Die Mischung sollte für 10-14 Tage in einem kühlen, dunklen Ort ruhen. Danach Zucker in Wasser auflösen und den abgekühlten Sirup in die Zitronen-Alkohol-Mischung hinzugeben. Dann den Limoncello durchsieben, um die Schalen zu entfernen und ihn in Flaschen abzufüllen. Die Flaschen sollten am besten noch einen Monat lang ruhen, damit sich die Aromen entfalten können.

AMALFI-ZITRONEN

Für einen besonders aromatischen Limoncello sind die Zitronen die ausschlaggebende Zutat. Die bekanntesten Zitronen Italiens, sind die Amalfi-Zitronen aus der süditalienischen Amalfi-Küste. Sie sind größer als herkömmliche Zitronen und besitzen eine wesentliche dickere, leicht schrumpelige Schale. Im Geschmack sind sie sehr aromatisch und weniger sauer, nicht nur das Fruchtfleisch, sondern auch die Schale. Die weiße Schicht ist bei dieser Art essbar und enthält nur wenige Bitterstoffe.

DER PERFEKTE BEGLEITER

Der Limoncello wird traditionell eiskalt als Digestif serviert, um eine Mahlzeit abzurunden. Man kann ihn als Spritz Variante anbieten, pur oder in Dessert. Eine zitronige Variante des klassischen Tiramisus, ist im Sommer erfrischend. Dabei werden des

Biskuits in eine Mischung aus Limoncello und Kaffee getränkt. Eine andere Möglichkeit ist ein leckeres Sorbet aus Limoncello, Zitronensaft und Zucker.

Limoncello ist mehr als nur ein Getränk – er ist ein Stück italienischer Lebensfreude und Tradition. Ob pur, in Cocktails oder als Zutat in Desserts, dieser Likör bringt die Sonne Italiens in euer Glas und sorgt für unvergessliche Geschmackserlebnisse. Probiert es selbst aus und lasst euch von der frischen Zitronennote verzaubern!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

