

Honigtränke

Arbeitsblatt

715

entnommen aus: J. S. Dörner: „Kochen und heilen mit Honig“, ECON-Taschenbuchverlag, Düsseldorf, 1985

Honiglimonade

- 500 g Honig
- 100 ml Zitronensaft
- 0,2 l Mineral- oder Brunnenwasser pro Glas

Honig-Hopfen-Wein

- 500 g Honig
- 4 l Wasser
- 50 g Bierhefe
- 15 g Hopfendolden

Honigpunsch

- 1 l Wasser
- 250 g Honig
- 1 Prise Zimt
- 5 Nelken
- 2 EL geriebene Orangen- oder Zitronenschale
- Saft von 1 Orange oder Zitrone
- ¼ l Arrak

Honig-Tee-Punsch

- 5 TL Teeblätter (kräftige Sorte)
- 100 g Honig
- 2 Stangen Zimt
- 2 Gewürznelken
- 1/8 l Orangensaft
- 1/8 l Zitronensaft
- 1/8 l Jamaica Rum

Silvermanns's Drink

- 150 g Honig
- 150 ml Sauerkirschsafte
- 500 ml Weinbrand

Sternenschimmer

Den Honig mit frisch gepresstem Zitronensaft vermischen. Je 30 bis 40 g dieser Mischung in ein großes Glas geben und mit Mineralwasser oder reinem Brunnenwasser aufgießen und gut vermischen.

Honiglimonade ist an heißen Tagen sehr erfrischend, aber auch als Schlaftrunk beliebt und bekömmlich.

Bienenhonig in Wasser auflösen und unter Rühren aufkochen lassen. Abschäumen und noch drei- bis viermal aufkochen lassen. In einen sauberen Gärballon füllen. Bierhefe mit etwas warmem Wasser auflösen und zufügen. Hopfendolden in ein Leinensäckchen nähen, hineinhängen und mit einem Gärspund verschließen. Nach etwa 2 Monaten den Honig-Hopfen-Wein in Flaschen füllen und gut verkorken.

Wasser mit Honig, Zimt, Nelken und Orangen- oder Zitronenschale gut durchkochen. Saft zugeben und alles durch ein Leinentuch in eine Punschterrinen seihen. Arrak zugießen. Dieser Punsch schmeckt heiß und kalt. In gut verschließbaren Flaschen hält er sich außerdem einige Wochen lang frisch.

Tee mit 1 Liter kochendem Wasser überbrühen. 5 Minuten ziehen lassen. dann abgießen. Mit Honig, Zimt und Nelken wieder zum Kochen bringen, einige Minuten leicht kochen lassen. Orangen- und Zitronensaft zugießen, dann wieder heiß werden lassen. Durch ein Sieb in ein Punschgefäß gießen, mit dem angewärmten Rum vermischen und an einem Stövchen warm halten.

Honig mit Sauerkirschsafte mischen und Weinbrand zufügen. In Gläsern mit Zuckerrand servieren.

1 Glas Grapefruitsafte mit 1 TL Honig, 2 cl Cognac und einigen Stückchen Eis im Mixer gut durchschütteln. Mit Strohhalm servieren.

Honiglikör

- 500 g Honig
- ½ l Alkohol (96 %)
- ½ l Wasser

Ostpreußischer Bärenfang

- 1 l Weingeist
- ½ l Weinbrand
- 2 kg Honig
- Bergamott- oder
Muskatessenz

Honigsekt

- 1 l neuer Wein
- 150 g Honig
- 2 cl Likör

Honigperle

- 10 l Wasser
- 2 kg Honig
- Zimt
- Ingwer
- 1 TL Hefe

Honigwein (Met)

- 10 l Wasser
- 3 kg
- 1 haselnussgroßes
Stück Rheinweihefe
- 1 Muskatnuss
- 1 Zimtstange oder 1
Ingwerwurzel

Kräftiger Gewürzmet

- 10 l Wasser
- 4 kg Bienenhonig
- 50 g Bäckerhefe
- 1 g Weinstein
- 1 g Zitronensäure
- 1 Stange Zimt
- 1 Prise geriebene
Muskatnuss
- 1 kleine Ingwerwurzel
- 5 zerstoßene Nelken
- etwas getrocknete
Zitronenmelisse

Honig in Alkohol auflösen, dabei kräftig rühren. Erst wenn die Honig-Alkohol-Mischung völlig klar ist, ½ l abgekochtes Wasser zugeben. Nicht den Honig erst in Wasser lösen, weil sonst die feineren Öle nicht richtig zur Geltung kommen. Ist die Lösung dann noch trüb, durch dickes Filtrierpapier geben. In Flaschen füllen, gut verkorken und kühl aufbewahren. Der fertige Likör enthält 34% Alkohol.

Weingeist, Weinbrand und Honig mischen, auf ca. 40 Grad erhitzen, etwas abkühlen lassen und unter Rühren Bergamott- oder Muskatessenz tropfenweise zufügen. Mehrere Tage ruhig lagern. In Flaschen füllen und Bodensatz zurücklassen.

Wein mit Honig und einem guten Likör mischen, 4 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen. Danach in Flaschen füllen. Stopfen mit Draht umschnüren und die Flaschen senkrecht 4 Wochen gären lassen.

Wasser mit Honig, Zimt und Ingwer aufkochen, dann abkühlen lassen. In das abgekühlte Honigwasser Hefe rühren und bei 15 Grad 3 Tage gären lassen. Die Flüssigkeit in starke Flaschen filtern, verkorken und den Korken mit Draht befestigen. Flaschen kühl legen. Durch die unterbrochene Gärung entwickelt sich sehr viel Kohlensäure, schwache Flaschen würden leicht gesprengt werden. Honigperle sollte mindestens 4 bis 6 Wochen liegen - Vorsicht beim Öffnen: Das Getränk schäumt wie Champagner!

Wasser mit Honig aufkochen und abschäumen. Auf 12 bis 18 Grad abkühlen lassen, in ein kleines Faß füllen. Etwas Honigwasser entnehmen, die Rheinweihefe darin verrühren und in das Faß gießen. Gewürze in einem kleinen Säckchen in das Faß hängen und Faß mit einem Gärspund verschließen. Nach 4 bis 6 Wochen, nach der Gärung, die Gewürze entnehmen. Es dauert weitere 4 bis 5 Monate, bis der Wein vollständig klar ist. Dann erst sorgfältig abziehen und in Flaschen füllen.

Wasser mit Honig mischen und ca. 2 Stunden unter ständigem Rühren kochen lassen, dann den Schaum abnehmen. Bäckerhefe in wenig warmem Wasser auflösen und unterrühren. Gewürze in einen kleinen Leinenbeutel nähen. Die Honiglösung in ein abdeckbares Steingutgefäß füllen, den Gewürzbeutel hineinhängen und etwa 2 Monate ziehen lassen, möglichst bei konstanter Temperatur von 20 bis 25 Grad. Dann in Flaschen oder in ein bauchiges Glasgefäß umfüllen. Nach 6 Monaten nochmals abziehen und in Flaschen füllen. Gut mit Korken verschließen