Rezept

Cassis-Grappa

Ein Rezept von Cassis-Grappa, am 29.04.2024

Zutaten

- **300 g** schwarze Johannisbeeren
- **1 TL** Zucker
- **150 g** weißer Kandiszucker
- **1** Vanilleschote
- ½ l Grappa (mindesten 40 % Vol.)
- gut verschließbare Flaschen (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa ½ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen und trocken tupfen. Dann Beeren von den Rispen zupfen, leicht andrücken und in ein großes, sauberes Gefäß geben.

2. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit dem Zucker vermischen. Mit der Schote zu den Beeren geben, Grappa aufgießen. Verschließen und den Ansatz 1-2 Tage an einem dunklen und kühlen Ort ziehen lassen, dabei das Gefäß ab und zu umdrehen oder schwenken.

3. Dann den Ansatz durch ein feines Sieb (eventuell mit einem Mulltuch ausgelegt) filtern und den Grappa auffangen. Grappa mit dem Kandis zurück in das Gefäß füllen, verschließen und den Grappa reifen lassen. Er ist fertig, wenn sich der Kandis vollständig aufgelöst hat (das dauert etwa 1 Woche). Schwenkt man dabei das Gefäß in regelmäßigen Abständen, geht es etwas schneller.

4. Den Grappa in die Flaschen füllen und bis zum Verschenken dunkel und kühl aufbwahren.