

Rezept

Elfkräuter-Klosterlikör

Ein Rezept von Elfkräuter-Klosterlikör, am 18.12.2025

Zutaten

1	große Bio-Orange	275 ml	reiner Alkohol (Weingeist 96 %)
11	verschiedene Wiesenkräuter, insgesamt ca. 150 g (z. B. Feldthymian (Quendel), Bachminze, wilder Majoran (Dost), Johanniskraut, Wiesensalbei, Beifuß, Schafgarbe, Rotklee, Gundermann, Wegwarte, Weidenröschen, Giersch, auch Blätter von Brombeeren, Birken oder ein Tannenzweig können dabei sein.)	10 g	Süßholzwurzel (Apotheke)
525 ml	kalkarmes Wasser	8 g	Kalmuswurzel (Apotheke)
1 TL	Zitronensaft	1 TL	Fenchelsamen
		1 TL	Anissamen
		1 TL	Kümmel
		75 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläser à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 25 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen, trocken tupfen und die Schale mit einem Sparschäler hauchdünn (ohne weiße Haut) abschälen. Die Schalenstreifen in kochendem Wasser 30 Sek. überbrühen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In eine große weithalsige Flasche füllen und den Alkohol darübergießen. Flasche verschließen, Inhalt warm und dunkel 5 Tage ziehen lassen.
2. Danach den Alkohol vorsichtig in einen Becher abgießen, die Schalen wegwerfen. Die Kräuter waschen, gut trocken schütteln. Längere Stängel in Stücke schneiden, mit den Gewürzen in die Flasche geben und den Orangenschalen-Alkohol zugießen. Die Flasche fest verschließen, schütteln und den Ansatz 25 Tage warm und dunkel ziehen lassen, täglich einmal kräftig schütteln.
3. Am 25. Tag den Kräuter-Gewürz-Extrakt so durch eine Kaffeefiltertüte seihen, dass die Kräuter und Gewürze in der Flasche bleiben. Das kalkarme Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft unter Rühren aufkochen, 5 Min. sanft kochen lassen, dann heiß über die Kräuter und Gewürze in der Flasche gießen, abkühlen lassen.
4. Den Sirup in der Flasche ebenfalls durch die Kaffeefiltertüte seihen. Extrakt und Sirup vermischen, in eine saubere Flasche füllen und kühl und dunkel 1 Monat ziehen lassen.
5. Den Likör nochmals durch eine Kaffeefiltertüte seihen, in eine saubere Flasche füllen und kühl und dunkel aufbewahren. Am besten 6 Monate ruhen lassen, erst dann als Verdauungslikör gekühlt nach einem üppigen Essen servieren.