



Henri du Vinage

## **Rezept Limoncello**

Das Limoncello-Rezept wurde mir vom Opa eines sizilianischen Freundes erzählt und wurde inzwischen unzählige Male in meinem Keller hergestellt und findet bis heute Genießer, die mit großem Vergnügen ein Gläschen verkosten.

Den reinen Alkohol bekommt man am günstigsten in Italien (bitte nach Einfuhrvorschriften erkundigen). Supermärkte und Discounter bieten einen Liter Alkohol 95 % zwischen 12 und 17 € an. Wenn Ihn in Sizilien seid bringt die superleckeren Zitronen mit. Viel Spaß bei der Herstellung dieses Likörs:

### **Zutaten**

für zirka 2,2 Liter Limoncello  
1 Liter Alkohol 95 %  
10 Zitronen  
300 g Zucker ( oder nach Geschmack)  
1,2 Liter Wasser

### **Zubereitung**

Als erstes wird das Wasser mit dem Zucker gekocht bis er sich vollständig aufgelöst hat. Die Zuckerlösung muss nun bis auf etwa Zimmertemperatur abkühlen.

Die Zitronen dünn schälen. Darauf achten, dass möglichst wenig vom weißen Rand, enthält Bitterstoffe, an der Schale bleibt. In ein bereit gestelltes Gefäß, z.B. aus Glas, die in kleine Stücke gerissenen Schalen geben und den Alkohol hinzugießen. Gefäß abdecken, z.B. mit Klarsichtfolie. Nach 7 Tage den Alkohol über ein Sieb und Baumwolltuch abgießen, um die festen Bestandteile herauszufiltern.

Zuckerlösung mit dem Alkohol gut vermischen. In Flaschen abfüllen und im Tiefkühlfach lagern. Eiskalt trinken.

**Salute!**