



Bündner-Röteli, eine echte Spezialität

HK-Drink's

Glühwein.ch & Spezialitäten
Bünishoferstrasse 170, 8706 Meilen
und Grosshus, 7132 Vals GR www.roeteli.ch

Röteli ist eine alte Likörspezialität aus Graubünden. Sie wird dort seit Urzeiten in vielen Häusern, meistens von der lieben Grossmutter, der "Nahnä" oder dem "Ahni", liebevoll hergestellt. So unterschiedlich wie die Grossmütter, so unterschiedlich sind auch ihre Rezepte. Aber eines gilt für alle:

Röteli ist Tradition bei vielen Gelegenheiten, und was wäre ein Neujahr ohne Röteli.

Röteli ist ein naturreiner Kirschen-Likör mit 18 - 25 % Vol. Alkohol (oder mehr). Um ihn herzustellen werden gedörrte Kirschen zusammen mit natürlichen Gewürzen (z.B. Zimt, Nelken, Anis, Kardamon, Vanille und Zitronenschalen) in verdünnten, gezuckerten Schnaps eingelegt und an die Sonne gestellt. Die getrockneten Kirschen kamen früher meistens aus Italien und wurden, wie der Veltliner, von Säumern in die hintersten Talschaften gebracht. Nach einer langen Reifezeit an der Sonne erfolgt die Filterung und Fertigstellung unter Beigabe von weiteren, meist gut gehüteten Zutaten. Leider werden bei der heutigen, meist gewerblichen oder gar industriellen Röteliherstellung, die gedörrten Kirschen oft durch Kirschensaft ersetzt. Röteli als Kirschen-Likör kennt man übrigens nicht nur in Graubünden. Im Kanton Schwyz heisst das sehr ähnliche Getränk "Rosoli".

Wo der Röteli zuerst auftauchte, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen. Ob es bei den alten Walser in Davos war, oder ob schon die Freiherren von Rätien auf den Röteli-Geschmack kamen - wer weiss. Vielleicht hat auch vor langer Zeit einfach eine gescheite Bündnerin ihre alten, getrockneten Kirschen mit Zucker und Gewürzen in die Schnapsflasche gefüllt und festgestellt, dass damit nicht nur eine schöne, dunkelrote Farbe entsteht, sondern dass ihr das „zanign“ (romänisch für Gläschen) so einfach viel besser schmeckt. Und das nicht nur ihr...

Im „Kulinarisches Erbe der Schweiz“ steht, dass der älteste schriftliche Beleg für den Bündner Röteli auf den sechsten Band des schweizerischen Idiotikons vom Jahr 1909 zurückgeht und besonders zu Neujahr, wie auch beim Kiltgang, getrunken wird. Sein Ursprung dürfte aber viel weiter zurück liegen. Röteli trank man im Bündnerland auch zu bestimmten Bräuchen. Einer dieser Bräuche war, dass am Silvesterabend die verheirateten Männer das alte Jahr mit den Kirchenglocken ausläuteten, während dem die Jungmannschaft nach Mitternacht das Neue einläutete. Danach zogen die jungen Burschen mit Laternen von Bauernhof zu Bauernhof und bekamen dort jeweils ein Glas Röteli, den die ledigen Frauen zusammen mit ihren Müttern hergestellt hatten. Dazu gab es Birnbrot oder übrig gebliebene Weihnachtsguetzli. Je weiter nach hinten im Tal die jungen Burschen ankamen, desto mehr Röteli hatten sie getrunken und desto schöner wurden die Bauerntöchter. Der Röteli übernahm durch diesen Silvesterbrauch die Funktion eines Liebeselixiers.

Geniessen Sie Röteli am besten kalt als Shot oder heiss im Kaffee. Auch als Topping über Vannilleglace oder wie Portwein zu Melonen schmeckt unser Röteli ausgezeichnet. Oder als Röteli-Spritz: 1/3 Röteli mit 2/3 Mineralwasser (am besten natürlich Valser...;-) oder 1/3 Prosecco/Weisswein) immer mit viel Eis.

Übrigens: Haben Sie schon mal unsere Röteli-Confis oder unsere "Beschwißte Kirschen" probiert? Es hat uns immer gestört, die schönen, teuren Bio-Kirschen nach der Röteliherstellung einfach zu kompostieren und zu entsorgen. Nach langem Hin- und Herprobieren hat sich, neben dem Einlegen in Sirup als Cocktail-Kirschen, die Konfitüre als ideal erwiesen. Entstanden ist eine Kirschen-Confis, die wunderbar schmeckt: Natürlich, kräftig und hocharomatisch - eben wie Röteli. Ob zu Brot, Käse, Gschwelli und vor allem auch zu Wild, Rohschinken oder in der Terrine.
...eifach uu guet!



“Viva” Bündner Röteli / Rezepte 1. Teil

Und weil Röteli nicht nur fein zum Trinken ist, hier ein paar weitere Vorschläge und Rezepte mit den besten Empfehlungen. ...eifach uu guat.
Noch mehr Röteli-Rezepte finden Sie unter: <http://www.röteli.ch/rezepte>



Amaretto-/ Kirschenparfait

Für 12 Personen, 2 Parfaitformen à ca. 4,5 dl

Zutaten:

40 g Amaretti, 200 g Kirschen ohne Stein
1 Eigelb, 40 g Zucker, 2 Eiweiss, 2 dl Rahm
1 TL Amarettolikör, 6 TL Bündner Röteli

Zubereitung:

Parfaitformen mit Klarsichtfolie auskleiden. Amaretti hacken und beiseite legen. Kirschen entsteinen und ebenfalls beiseite legen. Eigelb und Zucker ca. 3 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eiweiss und Rahm separat steif schlagen. Erst Schlagrahm, dann Eischnee mit dem Teigschaber unter die Eigelbmasse ziehen. Masse teilen. Zur einen Hälfte fast alle Amaretti und Amarettolikör geben. Zur anderen die Hälfte die Kirschen und 3 TL Röteli geben. Massen in die vorbereiteten Formen giessen. Zugedeckt mindestens 4 Stunden tiefkühlen. Restliche Kirschen und restlichen Röteli kurz aufkochen. Zum Servieren Parfaits aus der Form stürzen. Folie entfernen. Parfaits in Tranchen von ca. 2,5 cm schneiden. Pro Person ein Stück. Mit warmen Kirschen und restlichen Amarettistücken servieren.



Rötelitorte

Zutaten:

1 Packung Schoggispäne, 1 Dose Herzkirschen
1 Packung dunkle Tortenböden (3 Stück)
1 - 2 Dosen Schlagrahm ungesüsst, 1 dl Röteli

Zubereitung:

Auf einem dunklen Tortenboden die Hälfte der Kirschen verteilen. Den Tortenboden mit Röteli tränken. Den ganzen Tortenboden mit Schlagrahm bedecken. Einen neuen Tortenboden auf die unterste Lage setzen. Beliebig wiederholen. Den letzten Tortenboden als Deckel aufsetzen. Deckel und Seiten mit Schlagrahm besprayen. Rahm nun mit Schoggispänen bestreuen. Dazu Kaffee mit Röteli servieren.

Apfelgratin mit Bündner Röteli

Zutaten:

6 Stk. Äpfel, 50 gr. Rosinen
1 Flasche Bündner Röteli, 8 Stk. Eigelb
100 gr. Marzipan, 150 gr. Puderzucker,
200 gr. Schlagrahm steif

Zubereitung:

Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Diese kurz pochieren und mit ein paar Tropfen Bündner Röteli und mit wenig Puderzucker marinieren, damit die Apfelscheiben nicht braun werden und einen guten Geschmack bekommen. Die Rosinen gut waschen und diese in Bündner Röteli einlegen. Den Puderzucker sowie das Eigelb schaumig rühren. Marzipan passieren und dieses unter die Puderzucker - Eigelbmasse rühren. Marzipan sollte nur Stück für Stück hinzugegeben werden, damit die Masse schön glatt bleibt und sich keine Klümpchen bilden. Zum Schluss wird noch der Schlagrahm mit Bündner Röteli abgeschmeckt und unter die Masse gezogen. Apfelscheiben schön auf die Teller verteilen. Zum Beispiel als Kreis angeordnet. Der Apfelkreis wird mit den marinierten Rosinen garniert und die Masse vorsichtig aufgetragen.



Röteli-Parfait

Zutaten:

2 Eigelbe, 3 EL Zucker, 1/2 dl Röteli, 2 Eiweisse,
1 Prise Salz, 1 EL Zucker, 2 dl Rahm

Zubereitung:

Zuerst eine Cakeform mit wenig Öl einstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen. Danach 2 Eigelbe und 3 EL Zucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Nun 2 Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen. 1 EL Zucker beifügen bis der Eischnee glänzt. Jetzt den Eischnee mit 2 dl Schlagrahm und 1/2 dl Röteli unter die Eigelb/Zuckermasse ziehen, in die vorbereitete Form giessen, und für 4 Stunden zugedeckt (Folie) gefrieren.

Servieren: Die Form etwa 15 Minuten aus dem Tiefkühler in den Kühlschrank stellen. Nun die Folie entfernen und die Form stürzen. Ca. 2 cm dicke Tranchen schneiden (in heissem Wasser gewärmtes Messer), sie auf Dessertteller anrichten und mit Schoggistroussel dekorieren. Nach Belieben mit einem "Gutsch" Röteli marinieren.



Röteli Spritz

Der Sommer-Apéro

... man nehme:

1/3 Bündner Röteli
2/3 Mineral-Wasser (Valser :-)

und no besser ...uu guet

1/3 Bündner Röteli
1/3 Weisswein oder Prosecco
1/3 Mineral-Wasser

...immer mit viel Eis

Heisser Röteli-Shot für kalte Tage

Ein Whiskyglas zur Hälfte mit heissem Röteli füllen. Mit einer Schlagrahmhaube überdecken. Schlagrahm mit wenig Zimt bestäuben.

Zuckis Winterträumli

Vanille- oder Zimtglace mit einem Schuss Röteli übergiessen.

Coupe Röteli

Halbierte Zwetschgen oder Birnenschnitze über mehrere Tage in einem verschlossenen Glas in Röteli einlegen und sie anschliessend mit einer Kugel Vanilleglace und einer Rosette Schlagrahm servieren.

Röteli-Kuchen

Frischer, noch lauwarmer Schoggikuchen mit Röteli beträufeln und mit wenig Schlagrahm geniessen.



... und noch mehr Röteli-Rezepte gibt's im 2. Teil oder unter www.gluehwein.ch/rezepte

