

Gekochter Brombeerlikör



Ich liebe es, Liköre selbst anzusetzen, auch wenn ich selber kaum Alkohol trinke: aber ich habe viele Menschen in meiner Umgebung, die sich sehr über einen selbst angesetzten Likör freuen. Vielleicht habt Ihr ja auch schon meinen [Schlehenlikör](#), meinen [Quittenlikör](#) oder meinen [falschen Amaretto](#) ausprobiert?

Mit kalt angesetztem Brombeerlikör war ich allerdings nie so glücklich, da das Aroma der Brombeeren überhaupt nicht zur Geltung kam. Deshalb habe ich vor vielen Jahren diesen gekochten Brombeerlikör ausgetüftelt und das Rezept ist ein Volltreffer! Die Kombination aus Rotwein, Rum und Brombeeren ist einmalig lecker und bisher waren alle Beschenkten absolut begeistert.

Die Brombeeren könnt Ihr natürlich auch frisch verarbeiten, wir sind meistens im Urlaub, wenn unsere Brombeeren reif sind: zum Glück habe ich eine liebe Mama, die sie für uns erntet und einfriert!

In manchen Jahren haben wir solche Massen an Brombeeren, daß wir daraus sogar noch jede Menge Brombeermarmelade machen können!

Aber unbedingt 2 kg Brombeeren für den gekochten Brombeerlikör übriglassen!

Zutaten

- 2 kg Brombeeren, frisch oder eingefroren
- 1,5 l Rotwein
- 750 g Rohrohrzucker
- 4 Zimtstangen
- Gewürznelken
- Vanille, gemahlen
- 1,5 l Rum, 40% (ich nehme Österreicher Rum)

Zubereitung

Ich setze meinen Brombeerlikör immer in großen (Gurken-)Gläsern an, Ihr könnt natürlich die komplette Menge auch in einem großen Gefäß ansetzen, wenn Ihr wollt.

Ihr teilt 1,5 kg der (gefrorenen) Brombeeren gleichmäßig auf Eure sauberen und heiß ausgespülten Einmachgläser auf. In jedes Glas kommt eine Zimtstange, gemahlene Vanille und ein paar Gewürznelken. Darauf gebt Ihr dann, gleichmäßig verteilt, den Rum.

Jetzt wird der Rotwein mit dem Zucker und den restlichen Brombeeren in einem großen Topf aufgekocht und etwa 30 Minuten köcheln gelassen: immer mal wieder umrühren, damit sich der Zucker auflöst! Nach der Kochzeit darf die Flüssigkeit abkühlen und wird anschließend durch ein grobes Sieb gegossen und ohne die Brombeeren auf die Einmachgläser verteilt. Die nun gefüllten Gläser werden kühl und dunkel gelagert und immer mal wieder durchgeschüttelt.

Nach 2 Wochen ist es dann soweit: Ihr könnt Euren gekochten Brombeerlikör abgießen! Ich mache das immer durch saubere Mulltücher hindurch, dann wird es ganz besonders fein gefiltert. Die abgessenen Brombeeren könnt Ihr (für Erwachsene!) wie einen Rumtopf genießen, wenn Ihr wollt!

Der abgessene Brombeerlikör wird nun in sehr saubere, heiß ausgespülte Flaschen gefüllt und beschriftet.