



Rheinberger Kräuter g. A.

Weltbekannter Kräuterschnaps vom Niederrhein

Ihren Namen hat die feine Spirituose mit dem leicht bitteren Geschmack von der Stadt Rheinberg, gelegen in der nieder-rheinischen Tiefebene. Der 53 Meter hohe Kräuterturm weist schon von weit her auf den Rheinberger Kräuter g. A. hin. Ausschließlich hier in Rheinberg wird er seit über 150 Jahren in bester Qualität hergestellt. In der Region, aber auch weit über Deutschland hinaus und sogar in Übersee wird der Kräuterschnaps für seinen Geschmack und die wohltuende Wirkung geschätzt.



Ohne Zucker und Farbstoffe

Der edle Magenbitter dient nach einem guten gehaltvollen Essen der (Magen-) Gesundheit und ist zugleich auch ein Genuss für den Gaumen. Dazu reift eine Mischung aus Wasser, Alkohol und Kräutern, selbstverständlich ohne Zucker und Farbstoffe, für wenigstens sechs Monate in Holzfässern. Anschließend wird sie – vielleicht mit etwas Honig versetzt – in jedem Fall aber mit Wasser auf eine trinkbare Stärke gebracht und dann in kleine Fläschchen abgefüllt.

Mit der Kraft der Natur

Um welche Kräuter es sich handelt, bleibt ein gut gehütetes Geheimnis. Getrocknet oder frisch werden Blätter, Früchte, Rinden, Wurzeln und vieles mehr von Kräutern aus über 40 Ländern importiert. Deshalb riecht und schmeckt der dunkelbraune Magenbitter so würzig nach der Fülle der Natur. Schon seit 2008 trägt der Rheinberger Kräuter g. A. das Siegel „geografische Angabe“ der Europäischen Union, was ihn vor Nachahmung schützt und viel über seine Qualität aussagt.

Ingwer-Plätzchen mit dem Rheinberger Kräuter g. A.

Zutaten

Für ca. 60 Plätzchen:

1 kleine Flasche Rheinberger

Kräuter g. A.

1 Ei (optional)

1 Tl Ingwerpulver

200 g Butter (250 g bei Verzicht auf's Ei)

100 g Puderzucker oder (brauner Zucker bei Verwendung des Eies)

300 g Mehl

1 Msp Backpulver

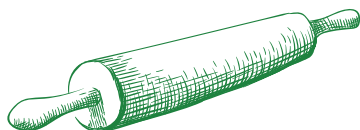
Zubereitung

Die Butter verflüssigen und in eine Schüssel geben. Den Kräuterbitter, den Ingwer und Zucker (für eine saftigere Mischung auch das Ei) zugeben und die Masse schön schaumig rühren. Das Mehl und das

Backpulver gut miteinander vermischen, sorgfältig in die flüssige Masse sieben und alles sehr gut durchkneten.

Ca. 60 kleine Bällchen rollen und zu mittelflachen Plätzchen formen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Teiglinge auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech auf mittlerer Schiene für ca. 10 Min. backen. Die Ingwer-Rheinberger-Plätzchen schmecken besonders gut zur Weihnachtszeit.

Tipp: Zum Dekorieren eignen sich z. B. Zucker-Zitronenguss oder Bitterschokolade.



nrw-isst-gut.de



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

