

Voller Tipps und Ideen zur Vorweihnachtszeit

Ein vorzüglicher Punsch ist die Königin der Nacht!



Für die Festfamiliantafel

hochfeinen, unübertrefflichen, aromatischen

Edel-Punsch

50jähriges Renommee. 1/2 Liter gibt zirka 12—14 Glas vorzüglichen, billigen Hauspunsch. Jede sparsame, klug rechnende Hausfrau kauft daher „Munding's Edel-Punsch“, damit können verschiedene delikate Gerichte für den Familientisch rasch und billig bereitet werden, wie folgende Verwendbarkeit zeigt:

I. Hauspunsch.

- 1 Teil „Munding's Edel-Punsch“
- 3 Teil heißes Wasser angegossen.

II. Weinpunsch.

- 1 Teil „Munding's Edel-Punsch“
- 1 Teil heißes Wasser, 2 Teil heißen Weißwein.

III. Eierpunsch.

- 1/16 Liter „Munding's Edel-Punsch“
- 3/16 Liter Weißwein, ein Eidotter auf schwacher Hitze aufquieren.

IV. Punsch-Bowle.

- 1/4 Liter „Munding's Edel-Punsch“
- 1 Liter Weißwein 2 Stunden am Eise kühlen.

V. Punsch-Sulze.

- 14 Blatt Gelatine in 1/4 Liter Wasser lösen, 1/2 Liter Weißwein 1/4 Liter „Munding's Edel-Punsch“ unterrühren, aufwallen lassen, durch Tuch filtern, in Terrine oder Form füllen, kalt stellen.

VI. Punsch-Crème.

- 150 Gramm Zucker, 10 Eidotter schaumig rühren 1/4 St., 6 Blatt Gelatine, 1/16 Liter aufgelöst darunter, 1/16 Liter „Munding's Edel-Punsch“, 1/4 Liter geschlagenem Obers untermengen, in Schüssel oder Form füllen.

Bei Katarren des Rachens und Darmes bietet 1 Teil „Munding's Edel-Punsch“ mit 5 Teilen heißem Wasser vermischt, ein angenehmes linderndes Hausmittel.

Um diese Jahreszeit wird man nicht nur von Weihnachtsfeiertagen sprechen, sondern auch den Blick auf das Jahresende werfen. Und wenn von Silvester die Rede ist, muss man im Zillertal beim Silvester Punsch anfangen, denn: „Dieses auf die absonderlichsten Arten hergestellte, süßige Gebräu hat die Menschen in die sorglose Fröhlichkeit zu versetzen, die zur lustigen, bisweilen auch lärmenden Begehung des Jahreswechsels vonnöten ist“, schreiben schon die Innsbrucker Nachrichten am 30. Dezember 1931.

Ein nettes „hetziges“ Zitat!

Wir werden auf der Seite 10 dem „starken“ Advent nachspüren. Dabei war unsere Recherche in der Österreichischen Nationalbibliothek äußerst aufschlussreich: „Ein vorzüglicher Punsch ist die Königin der Nacht“, heißt es etwa im Jahre 1939 in der oben erwähnten Zeitung. Der damalige Autor hat eine liebevolle Umschreibung für dieses starke Getränk gewählt. Deshalb sind wir der Meinung, dass der legendäre Tuxer Punsch nicht nur zu empfehlen, sondern eine ideale Form darstellt, um, na ja, sagen wir in Schwingung zu kommen. Nun die Frage: Wer kredenzt den besten Punsch? Wo kann ich erlesene

Zutaten kaufen? Wir haben nachgefragt und das nicht nur bei irgendwem, sondern bei einer Spezialistin höchstpersönlich, bei Bibi Steindl aus dem Tuxertal.

Fix ist auf jeden Fall: Punsch und Co sollen gut schmecken und bekömmlich sein. Ergo: Nur beste Zutaten verwenden! Und auch hier können wir regional einkaufen. Zum Beispiel liefert Friedl Wildauer aus Aschau beste Schnäpse und Bibi vom Kasermandl spitzenmäßigen Tuxer Punsch. Mehr dazu auf Seite 10.

P.S. Dazu gibt's auch das passende königliche Rezept zum Jahreswechsel:

Zutaten: Drei Eigelb und drei ganze Eier mit 300g Zucker sehr gut verrühren, eine Flasche Weißwein, 1/4 Liter Zillertaler Schnaps, den Saft von je zwei Orangen und Zitronen. Am besten man verwendet dazu eine große „blecherne“ Schüssel. Die Zutaten mit dem Schneebeesen dick und schaumig aufschlagen, in Gläser füllen, wer mag, kann noch etwas dekorieren und servieren. Mhmm... das schmeckt. Aber Vorsicht: Mäßig davon trinken! Bei starken Getränken nicht den starken Mann spielen! Andernfalls ist ein Gang zur Apotheke unumgänglich, meint schmunzelnd die Redaktion.



TEL. +43 (0) 676 34 38 182 | WWW.DJ-MOX.AT

VERSCHENKE HEUER EINEN

Gutschein

