



Was ist ein „Bündner Röteli“ ? ... eine Frage, welche die Menschheit beschäftigt ...

„Bündner Röteli“ ist ein Bündner Kirschen-Likör mit 17 bis 40 % Vol Alkohol

Die Zusammenstellung (Komposition) :

Obstbrandwein, Zucker, gedörrte Kirschen, Gewürze

Herstellung :

Gedörrte Kirschen und Gewürze werden ca. 4 Mt. eingelegt. Die Kirschen werden entnommen und gebrannt. Das Brenngut wird dem Ansatz zugeführt, gewürzt und verfeinert.

Spezialitäten im Handel erhältlich :

Bündner Röteli	22% Vol.	
Bündner Röteli „Extra Stark“	40% Vol.	
Bündner Rahm-Röteli	17% Vol.	mit Rahmbase verfeinert

Möglichkeiten, „Bündner Röteli“ zu „vernichten“

- Gekühlt zum Aperitif oder als Verteilerli
- Kir Capra Ibex (Prosecco mit Bündner Röteli)
- Röteli-Shot (Röteli erhitzen, in kleine Gläser abfüllen, Schlagrahm daraufgeben und mit wenig Zimt bestäuben)
- Steinbock-Stange (auf 3 dl Bier 2 cl Bündner Röteli)
- Bündner Rahm-Röteli aus dem Kühlschrank als Aperitif oder zum Kaffee
- Bündner Rahm-Röteli im Kaffee
- Als Röteli-Pralinen ... hier das Rezept http://www.eule-horw.ch/rezept_roetelipralinen.pdf
- ... oder einfach Heidi in der Eule fragen, sie kennt sicherlich noch mehr Möglichkeiten !

Kennen Sie noch eine Möglichkeit, „Bündner Röteli“ zu vernichten ? Mailen Sie uns das Rezept an <mailto:eule.horw@bluewin.ch?subject=Roetelirezept> wir kümmern uns um die Veröffentlichung mit Namensnennung.