

Jarcebinka – Original Tschechischer Ebereschenlikör

Jarcebinka wird traditionell von Sängern zur „Stimmband-Pflege“ eingenommen.

In der Naturheilmedizin wird der Likör zum Gurgeln bei Halsbeschwerden empfohlen.

Schon „Kräuterpfarrer“ Johann Künzle empfahl Eberesche, um zähen Schleim von den Stimmbändern zu lösen und Heiserkeit vorzubeugen.

Zutaten

- 1 kg Ebereschen-Beeren, je reifer desto besser, ideal nach den ersten Frösten.
- 1 l Wodka oder 45%iger Alkohol
- 500 ml einheimischen Honig

Zubereitung:

- Beeren, mit sehr heißem Wasser übergießen, waschen,
- unsaubere aussortieren und mit Küchentüchern abtrocknen
- Beeren, die vor dem Frost geerntet wurden für 2 Wochen ins Tiefkühlfach geben
- Beeren auftauen und 1 Tag liegen lassen
- Beeren anquetschen oder mit Mixer aufbrechen
- In ein großes, verschließbares Glas füllen
- Soweit mit Wodka auffüllen, dass die Beeren ca. 1 cm mit Alkohol bedeckt sind
- Ansatz verschlossen ca. 4 Wochen an einem warmen Ort ruhen lassen;
- ab und zu schütteln
- Honig in den Ansatz geben, gut vermischen und nochmals 1-2 Wochen ziehen lassen
- Ansatz täglich gut durchschütteln
- alles durch ein Sieb gießen und durch ein Passiertuch geben und in Flaschen abfüllen