



Lautergold[®]
MANUFAKTUR SEIT 1734

Lauter Lust am Leben



EDLE REZEPT-IDEEN

selbst mixen
selbst backen
selbst kochen



LAUTERGOLD – BERAUSCHT DIE SINNE.



Genießen Sie die edlen Lautergold Spirituosen aus dem erzgebirgischen Lauter-Bernsbach mit den leckeren REZEPT-IDEEN zum selbst mixen, backen oder kochen. Unsere Spirituosen werden nach uralten Rezepten hergestellt und mit der Erfahrung von vielen Generationen

bereichert. Als Basis dienen die ganz besonderen Aromen heimischer Früchte, Wurzeln und Kräuter, gepaart mit den Auszügen exotischer Gewürze. Unsere Spirituosen wecken die Lust am Leben und schenken das Gefühl von Ruhe und Zeit. Wir wünschen viel Spaß beim selbst mixen, backen oder kochen. Zum Wohl!

MIXGETRÄNKE

| | |
|------------------------------------|----|
| Kir Royal | 1 |
| White Russian | 2 |
| Southern Peach Fizz | 3 |
| Copper Margarita | 4 |
| Minz-Schokolade | 5 |
| Blauer Wacholder | 6 |
| Lauterer Stülpnercocktail | 7 |
| Erzgebirgs Sour | 8 |
| Johugelbeer | 9 |
| Ginger Apple Punch | 10 |
| Steinholder Collins | 11 |
| Erzgebirgsmartini | 12 |
| Lauterer Mule | 13 |
| Hingo | 14 |

KOCH- UND BACKIDEEN

| | |
|---|----|
| Erdbeersalat mit Pfefferminzjoghurt | 15 |
| Apfel-Rührkuchen mit Apfelbrand | 16 |
| Haselnuss-Likör- Kuchen | 17 |
| Kaffee-Muffins | 18 |
| Konfitüre Pfirsich-Birne | 19 |
| Kirschkonfitüre mit Kaffeelikör | 20 |
| Gulasch mit Vogelbeerpunsch | 21 |
| Stülpner Marinade | 22 |
| Ingwer-Curry Marinade | 23 |
| Nudeln mit Gurken- Lachs-Wodka-Sauce | 24 |
| Wacholder-Sauce | 25 |
| Heidelbeer- oder Johannisbeer-Sauce | 26 |
| Birnen-Chutney | 27 |



1

KIR ROYAL

WAS BRAUCHE ICH:

- 2 cl Johannisbeerlikör
- Fill up Sekt trocken

Sektglas

Zutaten nacheinander ins Sektglas füllen.



2

WHITE RUSSIAN

WAS BRAUCHE ICH:

- 3 cl Blauer Bison Wodka
- 3 cl Lauterer Luft Kaffeelikör
- 5 cl Sahne

Cocktailschale

Alle Zutaten außer Sahne auf Eis rühren und in Cocktailschale abseihen. Sahne leicht anschlagen und darüber floaten.



3

SOUTHERN PEACH FIZZ

WAS BRAUCHE ICH:

- 3 cl Southern Comfort
- 2 cl Pfirsichlikör
- 1 - 2 cl Zitronensaft
- Fill up Ginger Ale

Longdrinkglas

Alle Zutaten in ein Longdrinkglas mit Eis geben und umrühren.



4

COPPER MARGARITA

WAS BRAUCHE ICH:

- 3 cl Tequila
- 3 cl Aprikosenlikör
- 3 cl Limettensaft
- 1 cl Agavensirup

Cocktailschale

Alle Zutaten auf Eis shaken und in Cocktailschale abseihen.



5

MINZ-SCHOKOLADE

WAS BRAUCHE ICH:

- 2 cl Pfefferminzlikör
- Fill up Kakao oder heiße Schokolade

Tasse

Dieser Drink kann entweder warm oder kalt getrunken werden.



6

BLAUER WACHOLDER

WAS BRAUCHE ICH:

- 2 cl Heidelbeerlikör
- 4 cl Steinholder
- 3 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup

Tumbler

Alle Zutaten außer Heidelbeerlikör auf Eis shaken und im Tumbler auf Crushed Eis abseihen. Heidelbeerlikör darüber floaten.



7

LAUTERER STÜLPNERCOCKTAIL

WAS BRAUCHE ICH:

- 4 cl Stülpnertrunk
- 2 cl Pfirsichlikör
- ¼ Limette geachtelt
- 1 TL Rohrzucker
- Fill up Sprite

Longdrinkglas

Limette und Rohrzucker in einem Longdrinkglas muddeln (zerquetschen), andere Zutaten und Crushed Ice dazugeben und umrühren.



8

ERZGEBIRGS SOUR

WAS BRAUCHE ICH:

- 5 cl Kräutergold
- 3 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 1 Eiweiß

Tumbler

Alle Zutaten kräftig auf Eis shaken und in Tumbler auf Eis abseihen.



9

JOHUGELBEER

WAS BRAUCHE ICH:

- 4 cl Vogelbeertropfn
- Fill up schwarzer Johannisbeernektar

Longdrinkglas

Zutaten in ein Longdrinkglas auf Eis geben.



10

GINGER APPLE PUNCH

WAS BRAUCHE ICH:

- 3 cl Ingwerlikör
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zimtsirup
- Fill up Apfelsaft

Longdrinkglas

Alle Zutaten in ein Longdrinkglas geben und umrühren.
Kann kalt auf Eis, oder warm als Punsch getrunken werden.



11

STEINHOLDER COLLINS

WAS BRAUCHE ICH:

- 5 cl Steinhoder
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- Fill up Soda

Longdrinkglas

Alle Zutaten in ein Longdrinkglas auf Eis geben und umrühren.



12

ERZGEBIRGS- MARTINI

WAS BRAUCHE ICH:

- 5 cl Steinhoder
- 2 cl Kümmellikör

Cocktailschale

Zutaten auf Eis rühren und in Cocktailschale abseihen. Mit Zitronenschale garnieren.



13

LAUTERER MULE

WAS BRAUCHE ICH:

- 4 cl Blauer Bison Wodka
- 2 cl Limettensaft
- Fill up Ginger Ale oder Ginger Beer

Tumbler

Alle Zutaten im Tumbler auf Eis umrühren.



14

HINGO

WAS BRAUCHE ICH:

- 2 cl oder 4 cl Ingwerlikör
- Prosecco
- 3 - 4 gefrostete Himbeeren
- Pfefferminzblättchen

Longdrinkglas

Likör und Prosecco in ein Longdrinkglas geben und gefrostete Himbeeren und ein Pfefferminzblatt zur Dekoration dazu geben. Eisgekühlt servieren.



15

ERDBEERSALAT mit Pfefferminzjoghurt

WAS BRAUCHE ICH:

für 4 Personen

- 1 kg Erdbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 2 - 4 EL Zucker
- 200 g Sahnejoghurt
- 4 cl **Pfefferminzlikör**
- 4 Minzblättchen

Die Erdbeeren waschen, putzen

und in mundgerechte Stücke schneiden.

Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken und auf 4 Schüsseln verteilen. Den Sahnejoghurt mit dem Pfefferminzlikör mischen, nach Belieben zuckern und über den Erdbeersalat geben. Mit den Minzblättchen garnieren.



16

APFEL-RÜHRKUCHEN mit Apfelbrand

WAS BRAUCHE ICH:

- 180 g weiche Butter
- 180 g brauner Zucker
- 2 Eier (L)
- 100 ml Sahne
- 50 ml Wasser
- 1 TL Backpulver
- 370 g Mehl
- 2 TL Kakaopulver
- 5 mittelgroße Äpfel
- 4 cl **Apfelbrand**
- Fett für die Form

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier zufügen und vermischen. Sahne, Wasser, Kakao, Mehl und Backpulver zugeben und vermischen. Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden, mit Apfelbrand vermischen und unterheben. Backofen vorheizen und Form gut einfetten! Ca. 1 Std. bei 180° C backen.



17

HASELNUSS-LIKÖR KUCHEN

WAS BRAUCHE ICH:

Für den Teig:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eier (getrennt)
- 280 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g Zartbitter-Raspelschokolade



Für den Belag:

- 800 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- 50 ml **Haselnuss-Likör**

Zum Garnieren:

- 50 ml **Haselnuss-Likör**
- 50 g Zartbitter-Raspelschokolade

Zum Beträufeln:

- 5 EL **Haselnuss-Likör**

Für den Teig Butter mit Handrührgerät geschmeidig rühren. Zuerst Zucker und Vanillezucker, dann die Eigelbe einzeln nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, portionsweise mit der Raspelschokolade unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Bei etwa 180°C (vorgeheizt) etwa 30 min backen.

Danach etwas erkalten lassen, dann Gebäckboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Haselnuss-Likör beträufeln. Für den Belag Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen, Haselnuss-Likör vorsichtig unterheben.

Sahnemasse auf dem Gebäckboden verteilen und glatt streichen. Mit einem Teelöffel kleine Vertiefungen in die Sahne drücken und diese mit Haselnuss-Likör füllen.

Anschließend mit Raspelschokolade bestreuen. Kuchen kalt stellen und gut gekühlt servieren.



18

KAFFEE-MUFFINS

WAS BRAUCHE ICH:

Für den Teig:

- 225 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 125 g brauner Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 1 EL Cappuccinopulver
- 150 ml **Lauterer Luft**
- 75 ml Speiseöl

Für den Teig Mehl, Stärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in 12 Muffinsförmchen verteilen, auf dem Rost in den Backofen stellen.

Bei 180°C ca. 25 min backen. Die Muffins etwas erkalten lassen, dann aus der Form lösen. Für den Guss Puderzucker sieben, mit der Lauterer Luft zu einer glatten Masse verrühren und die Muffins damit besprenkeln.

Für den Belag:

- 125 g Puderzucker
- 2 EL **Lauterer Luft**



19

KONFITÜRE
PFIRSICH-BIRNE

WAS BRAUCHE ICH:

für 5 - 6 Gläser á 200 g

- ½ Zitrone
- 400 g Birnen (geschält, entkernt und in grobe Stücke geschnitten)
- 800 g Pfirsiche (gehäutet, entkernt und in grobe Stücke geschnitten)
- 400 g Gelierzucker 3:1
- 3cl **Williams Birne oder Pfirsichlikör**



Zitronen auspressen und mit dem Fruchtfleisch und dem Gelierzucker vermischen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag aufkochen, die Konfitüre nach Belieben pürieren. Den Williams oder Pfirsichlikör zugeben und in vorbereitete Gläser füllen.

20

KIRSCHKONFITÜRE
MIT KAFFEELIKÖR

WAS BRAUCHE ICH:

für 3 - 4 Gläser á 200 g

- 600 g Sauerkirschen (entsteint)
- 1 Orange
- 200 g Gelierzucker 3:1
- 4 cl **Lauterer Luft**
- (½ TL Zimt)



Kirschen mit dem Saft der Orange und dem Gelierzucker mischen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag aufkochen, den Kaffeelikör Lauterer Luft dazugeben und in vorbereitete Gläser abfüllen.



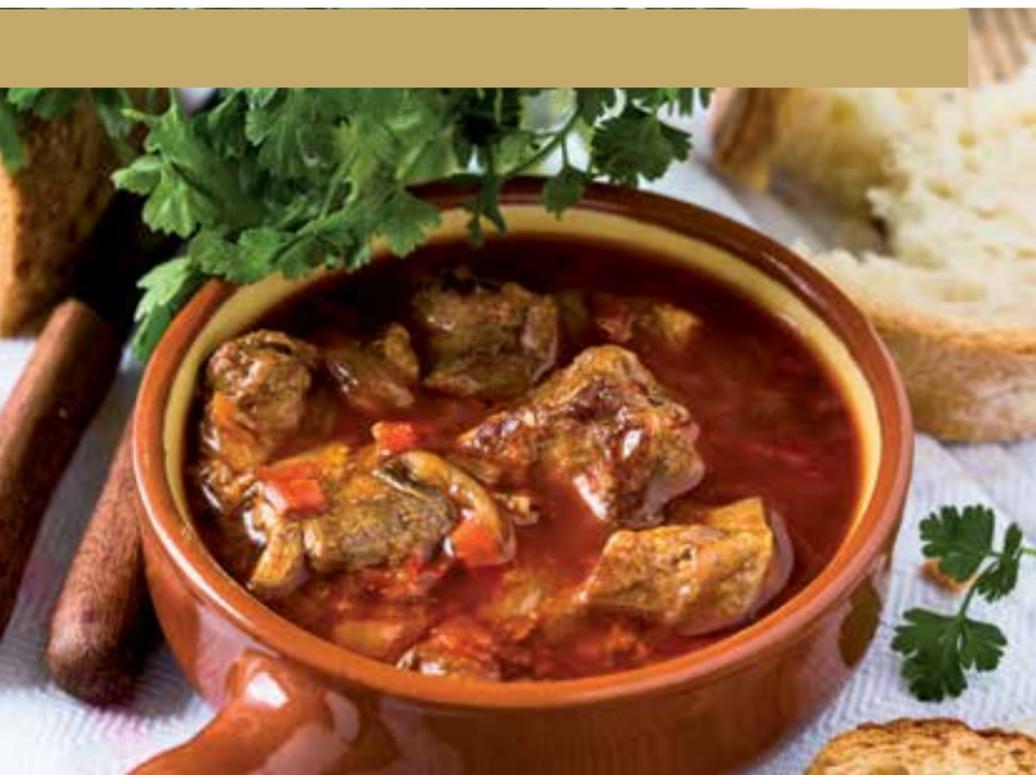
21

GULASCH MIT VUGELBEERPUNSCH

WAS BRAUCHE ICH:

- 5 TL Öl
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kg gemischtes Gulasch
- 2 rote Paprikaschoten
- 750 ml **Vugelbeerpunsch**
- Salz und Pfeffer
- ggf. Saucenbinder

Das Öl oder die Margarine in einem hohen Topf heiß werden lassen. Klein geschnittene Zwiebel hinein geben und glasig andünsten. Nun das Fleisch in den Topf geben und von allen Seiten anbraten. Salzen und pfeffern. Dann den Vugelbeerpunsch, den klein geschnittenen Knoblauch und die gewürfelten Paprikaschoten hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel und bei geringer Wärmezufuhr 2 Stunden köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Die Sauce evtl. mit etwas Saucenbinder binden. Damit das Fleisch noch etwas zarter und der Vugelbeer-Geschmack noch etwas intensiver werden, kann man das Gulaschfleisch vor dem Braten ca. 2 Stunden in Vugelbeerpunsch marinieren.



22

STÜLPNER MARINADE FÜR GRILLFLEISCH (RIND ODER SCHWEIN)

WAS BRAUCHE ICH:

- 4 cl **Stülpner Trunk**
- 4 EL Öl
- 2 EL Honig
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Alle Zutaten für die Marinade verrühren und das Grillfleisch am besten über Nacht darin einlegen.

für ca. 750 g Fleisch
(Steak, Nacken, Kamm)



23

INGWER-CURRY MARINADE FÜR GRILLGEFLÜGEL

WAS BRAUCHE ICH:

- 5 cl **Ingwerlikör**
- 4 EL Öl
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz
- 1 TL Curry

Alle Zutaten für die Marinade verrühren und das Fleisch am besten über Nacht darin einlegen.

für ca. 750 g Fleisch
(Putensteaks, Hähnchenschenkel etc.)



24

NUDELN MIT GURKEN-LACHS-WODKA-SAUCE

WAS BRAUCHE ICH:

für 4 Personen

- 1 große Salatgurke
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 500 g Bandnudeln
- Salz, Pfeffer
- 400 g Lachsfilet
- 20 g Butter
- 5 cl **Lautergold Wodka**
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne
- heller Soßenbinder nach Wunsch
- 1/2 Bund Dill



Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Nudeln in gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Lachsfilet waschen, trockentupfen und würfeln. In der heißen Butter ca. 3 Minuten anbraten. Salzen, pfeffern, vorsichtig herausnehmen. Zwiebelwürfel und Gurke im Bratfett anbraten und würzen. Mit Blauem Bison Wodka ablöschen. Brühe und Sahne angießen, aufkochen und ca. 3 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Soße nach Wunsch binden. Dill fein schneiden. Lachswürfel und Dill unter die Sahnesoße heben und abschmecken. Mit den abgetropften Bandnudeln anrichten.



25

WACHOLDER- SAUCE FÜR RINDERSTEAKS ODER WILDGERICHTE

für 4 Personen

WAS BRAUCHE ICH:

- 30 g Butter
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 4 cl **Steinholder oder Gin**
- 150 ml Rotwein
- 1 TL Speisestärke

Die Zwiebelwürfel in der geschmolzenen Butter anbraten, mit Steinholder oder Gin und Rotwein aufgießen und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit Wasser anrühren, in die Sauce geben und nochmal aufkochen lassen.



26

HEIDELBEER- ODER JOHANNISBEER- SAUCE

WAS BRAUCHE ICH:

- 250 g Heidelbeeren
oder Johannisbeeren
- 250 g Schmand
- 4 cl **Heidelbeer-
oder Johannisbeerlikör**
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten verrühren und kurz aufkochen lassen. Beeren, wenn gewünscht, etwas zerdrücken. Die Sauce eignet sich hervorragend zu Wildgerichten und zu gebratenen oder gegrillten Fleischgerichten.



27 BIRNEN-CHUTNEY

WAS BRAUCHE ICH:

- 500 g Birnen fein gewürfelt
- 100 g Zwiebel fein gewürfelt
- 100 g brauner Kandiszucker
- 150 ml Apfelessig
- 1 EL Öl
- 2 cl **Williams Birne**
- 1 TL Salz



Birnenwürfel mit Kandiszucker und Apfelessig mischen, ca. 30 min ziehen lassen. Die Zwiebel im Öl glasig dünsten, mit Williams ablöschen. Die Birnenmischung dazugeben und alles bei kleiner Hitze etwa 30 min im offenen Topf einköcheln lassen. Bei Bedarf noch ca. 100 ml Wasser dazu geben. Das Chutney mit Salz abschmecken und die vorbereiteten Gläser füllen. Das Chutney passt sehr gut zu Wildgerichten oder zu Grillfleisch.





DER ORIGINAL LAUTERER

PRIMA SPRIT

Für hausgemachte Köstlichkeiten wie
Früchtetopf, Beerenaufsatz oder Eierlikör
nach eigener Rezeptur.

Viele tolle Rezeptideen unter:
www.lautergold.de





Lautergold[®]
MANUFAKTUR SEIT 1734

Lauter Lust am Leben

Lautergold Paul Schubert GmbH
August-Bebel-Straße 5
08315 Lauter-Bernsbach OT Lauter
Tel. 03771 256391 · Fax 256393
contact@lautergold.de
www.lautergold.de