

Opskrift

U D G I V E T A F H A N S - H E N R I K T O P P

KREUTERBITTER

Til en 70 cl flaske Vodka, tilsættes følgende krydderier:

- 6 gram pomeransskal, findelt og gerne tørret
- 5 gram stjerneanis, hele
- 5 gram tormentilrod, findelt, men ikke granuleret
- 4 gram granuleret lakridsrod
- 5 gram hele kryddernelliker

Trækketid 7 døgn, hvorefter bitteren filtreres. Af de samme krydderier kan der tages endnu et bryg, brug endnu en 70 cl flaske Vodka, igen med en trækketid på 7 døgn. De 2 bryg hældes nu sammen til en ensartet bitter, og filtreres igen. Farven er gylden rødlig og din Bitter vinder ved lagring.

Færdigblandet krydderi kan købes hos [Hedebogaard](#), en pose svarer til ca. 2 liter: Én pose hældes i en 70 cl vodka og trækker en uge. Filteres, og krydderierne og blandes med en ny flaske Vodka. Efter en uge filtereres side udtræk, og de to flaskers koncentrat blandes til den færdige Kreuter Bitter.

Kreuter Bitter var i hine tider, da Holland var Europas største søfartsnation, en given del af lasten i et hvert hollandsk fartøj, og det var hver sømands ret at kræve en daglig ration.

*"Kryddersnapsen er et
typisk nordisk fænomen"*

