

Caffè alla valdostana - Grolla dell'amicizia

Zutaten für eine Grolla für 4- 6 Personen

4 Tassen Kaffee
1,5 Tassen Grappa (je nach Gusto variieren 1 bis max. 2 Tassen)
etwas Schnaps mit über 60 Vol. % (z.B. Strohrum 80%)
8 Kaffeelöffel Zucker
1 Zitrone BIO (nur Schale)
1 Orange BIO (in Scheiben)

Zubereitung

Man giesst den heissen und langen Kaffee (dieser sollte vorzugsweise nicht mit dem Espressogerät zubereitet, sondern direkt aufgebrüht werden) in den typischen Aostataler "Freundschaftsbecher" (Grolla dell'amicizia) und gibt den Grappa, Zucker, die Orangenscheiben und die Zitronenschale hinzu.

Den Rand des Freundschaftsbechers mit dem hochprozentigen Schnaps/Strohrum benetzen und dann mit Zucker bestreuen.

Nun zündet man den mit Alkohol angereicherten Kaffee an, rührt um und lässt solange brennen, bis der Zucker am Rand des Bechers karamellisiert.

Die Gäste trinken, nachdem die Flamme mit dem Deckel gelöscht worden ist, nacheinander aus den einzelnen Trinkschnäbeln des Bechers "à la ronde".

