



[Canada: Happy National Maple Syrup Day](#) [17.12.2015](#)

Canada: Happy National Maple Syrup Day, heute ist der Nationale Ahornsirup Tag in Kanada, hätten sie es gewusst?



Genießen sie nicht nur zum Nationalen Ahorn-Sirup Tag in Kanada einen leckeren Rosolio. Foto: © Parks Canada

Im 18. Jahrhundert wurde Ahornsirup mit kaltem Wasser und Frauenhaar-Farn Sirup, einem anderen lokalen Produkt vermischt, um einen Durstlöscher herzustellen. Mit seinem Hauch von Ahorn wurde dieser Durstlöscher von den Siedlern Neufrankreichs sehr geschätzt.

In Kanada war es selbstverständlich, dass Rosolio mit Ahorn-Zucker hergestellt wurde. Im Jahr 1691 stellte Chrestine Leclerc den Rosolio mit Weinbrand, Ahorn-Zucker, Nelken und Zimt her, eine angenehm zu trinkende Mischung.

Das nachfolgende Rezept wurde von Yvon Desloges und Marc Lafrance, Historiker bei Parks Canada getestet. Sie haben das Originalrezept aus dem Buch „A taste of History“ angepasst.



Natives stellen Ahornsirup her.
Ausschnitt eines Stiches der Lafitau
Moeurs des sauvages américains, 1724
© Parks Canada

Beeindrucken Sie Ihre Gäste in der Weihnachtszeit mit einem leckeren Rosolio.
Hier das Rezept.

Rosolio

Zutaten:

- 2 Tassen | 500 ml Eau-de-vie (Weinbrand)
- 3 Knoblauch
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 Zimtstange
- 12 Koriandersamen
- 1 TL | 5 ml Anis
- 4 Unzen | 125 g Ahornzucker, geriebene

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und für vier Stunden stehen lassen. Absieben und in eine Flasche abfüllen. Zum Genießen mit Mineralwasser verdünnen.

Genießen sie weitere Leckereien aus Kanada. Rezepte und viele weitere Informationen zu Parks Canada finden sie hier:

<http://www.pc.gc.ca/>