

Zeit für...

DAS ORIGINAL





Die Egg Nog Geschichte

Zeit für Egg Nog

Als Egg Nog werden unterschiedliche Mischungen auf der Basis von Milch oder Sahne mit Rum, Brandy oder Whiskey bezeichnet. Zum ersten Mal schriftlich erwähnt wird der Begriff 1796 in Philadelphia. In amerikanischen Kochbüchern finden sich seit 1839 Rezepte für Eggnog mit Alkohol, Zucker, Sahne und Eiern. Im 19. Jahrhundert wurde es zum traditionellen Getränk für Weihnachten und Neujahr in den USA und Kanada. Als nichtalkoholisches Fertiggetränk ist Eggnog dort im Winter ab Mitte Oktober im Einzelhandel erhältlich. Die Herkunft und die Bedeutung des Namens ist umstritten. Kulturhistoriker halten England für das Ursprungsland, wobei in den USA die Zutaten verändert wurden.

In das Ennstal kam das Getränk durch die Milchlieferverträge der Ennstal Molkerei mit der US Marine. Zuerst als Geheimitipp bekannt, konnte man es ab den 90ern bis 2007 auch im regionalen Einzelhandel kaufen. Erst im Jubiläumsjahr der Landmarkt KG wurde das Egg Nog 2012 wieder abgefüllt und ein ungeahnter Erfolg. Ab 2013 wird sich die Geschichte mit Egg Nog „Das Original“ weiterschreiben. Zeit für Egg Nog.

Zeit für **EGG NOG**



Egg Nog Inspirationen

von Roland Schupfer
Schupfer's Dorfschmiede Bad Mitterndorf

Bananensplit vom Ausseer Saibling mit **EGG NOG** Senf

Schaumsuppe vom **EGG NOG** mit Steirerkas

Knuspriger Zander auf süß-saurem Kürbisgemüse
und **EGG NOG** Schaum

Rehragout mit **EGG NOG** Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeerbirne

Mousse vom **EGG NOG** mit Kirschragout





Mousse vom Egg Nog

mit Kirschragout

2 Eier
150g Staubzucker
1 Dose Egg Nog
1 Becher Obers
4 Blätter Gelatine
Schale einer unbehandelten Zitrone
Vanillezucker/Vanilleschote

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Egg Nog mit Eiern und Zucker, dem Vanillezucker/Schote und der Zitronenschale schaumig schlagen, Gelatine gut ausdrücken und erhitzen (event. mit Schluck Egg Nog), und anschließend unter den Eierschaum rühren. Den geschlagenen Obers vorsichtig unter die Masse heben und kalt stellen. (mind. 3 h)

200g Kirschen | 1/16l Rotwein
1/8l Kirschsafft | 1 EL Zitronensaft
100 g Zucker | 2 Stk Nelken
1/2 Zimtrinde
1 Sternanis
Schale von einer Viertel Zitrone
2 EL Stärkemehl

Zucker mit Gewürzen in einem Topf karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, Kirschsafft begeben und langsam bis zur Hälfte der Flüssigkeit einreduzieren lassen. Anschließend die entsteinten Kirschen begeben, Zitronensaft mit Stärkemehl separat vermengen und unter das Ragout rühren und nochmals aufkochen lassen.

Zeit für **EGG NOG**



Zeit für köstliche Cocktails

mit Egg Nog

HOT NOG

2 cl Scharlachberg Weinbrand
2 cl Stroh Inländer Rum 38
1 Dose Egg Nog „Das Original“
1 Schuss Obers

Das Ganze warm machen (nicht kochen) und mit einer Schlagobershaube in einer Tasse servieren.

HARD NOG

2 cl Johnny Walker Red Label
2 cl Bacardi Rum
1/2 Dose Egg Nog „Das Original“

Die Zutaten gut aufschütteln und mit Eiswürfeln im Tumbler servieren.





Ob kalt oder warm - was schmeckt, ist erlaubt!

CAPTAIN NOG

2 cl Captain Morgan
Prise Zimt
Stange Zimt
1/2 Dose Egg Nog „Das Original“

Die Zutaten gut aufschütteln und mit der Zimtstange im Long Drink Glas servieren.

VIRGIN NOG

1 Dose Egg Nog „Das Original“
2 cl Orangensaft
4 cl Ginger Ale oder Root Beer
1 Zuckerstange

Die Zutaten gut aufschütteln und mit einer Zuckerstange im Long Drink Glas servieren.

Zeit für **EGG NOG**

erhältlich ab

31. Oktober 2014

bei SPAR Landmarkt & Eurogast Landmarkt



www.eggnog.at
www.landmarkt.at
facebook.com/landmarkt