

### Bündner Röteli

Der wohl bekannteste Likör Graubündens, der heute sogar in kleinen Mengen exportiert werden kann, ist der »Bündner Röteli«. Dieser Likör wird aus den kleinen, aber aromareichen Bergkirschen hergestellt und wird gerne zum schwarzen Kaffee am Sonntagnachmittag oder abends als verdauungsförderndes Schlückchen genossen. Das folgende Rezept stammt aus einer über siebenzigjährigen Rezeptsammlung und steht den nach modernen Grundsätzen mit viel Chemie vermischten Likören geschmacklich in nichts nach:

*2 l guter Brantwein (50–60°), 250 g Dörrkirschen,  
1 Teel. echtes Vanillepulver (kein Vanillin) oder  
1 Stange Vanille, 2 Stangen Zimt, 1/2 Zitronenschale,  
1 l Wasser, 300 g Zucker.*

Die Kirschen, Vanille (die Stange muß aufgeschlitzt werden), Zimt und die dünn abgeschälte Zitronenschale werden dem Brantwein beigegeben. In eine Flasche füllen und während 2 bis 3 Wochen stehenlassen. Die Flasche soll ab und zu geschüttelt werden. Aus Wasser und Zucker wird ein dickflüssiger Sirup hergestellt und nach der Reifezeit mit dem Likör vermischt. Dieser wird nun durch ein Tuch oder Haarsieb filtriert und in kleine, gut verschließbare Flaschen abgefüllt.