

# SCHWARZES CHRIESI

In diesen 70 cl Kirsch stecken etwa 4 kg Kirschen, genauer eine Mischung aus schwarzen Brennkirschen, die in der Nordwestschweiz gewachsen sind.

## Schwarzes Chriesi

Es sind die kleinen, tiefschwarzen, zuckersüssen und äusserst aromatischen Kirschen, welche als typische Brennkirschen den Ruhm des Schweizer Kirschs begründet haben. Die sorgfältig geernteten Früchte von Hochstammbäumen kommen auf direktem Weg in die Brennerei, wo sie sofort verarbeitet werden. Nur so kann Humbel garantieren, dass der Charakter der Sorten am Ende in der Schnapsflasche landet.

Eine Auswahl schwarzer Brennkirschen wie Hemmiker, Basler Langstieler, Seppetoni und Lampnästler brennt Humbel auch Sortenrein.



## Hochstamm Chriesi

Hochstammbäume sind grosse, langlebige und landschaftsprägende Obstbäume. Sie schützen das Klima und fördern die Vielfalt von Tieren und Pflanzen in unserer Landschaft. Das zahlt sich aus, weil diese Früchte nicht nur einen guten, sondern einen sehr guten Kirsch ergeben. Zudem unterstützt Du mit jeder gekauften Flasche die Rettung der Hochstammobstbäume in der Schweiz.

Mehr dazu: [hochstammsuisse.ch](http://hochstammsuisse.ch)

HOCH-  
STAMM  
SUISSE



Wir pflegen  
Biodiversität



→ [hier gehts zum Humbel-Shop](#)

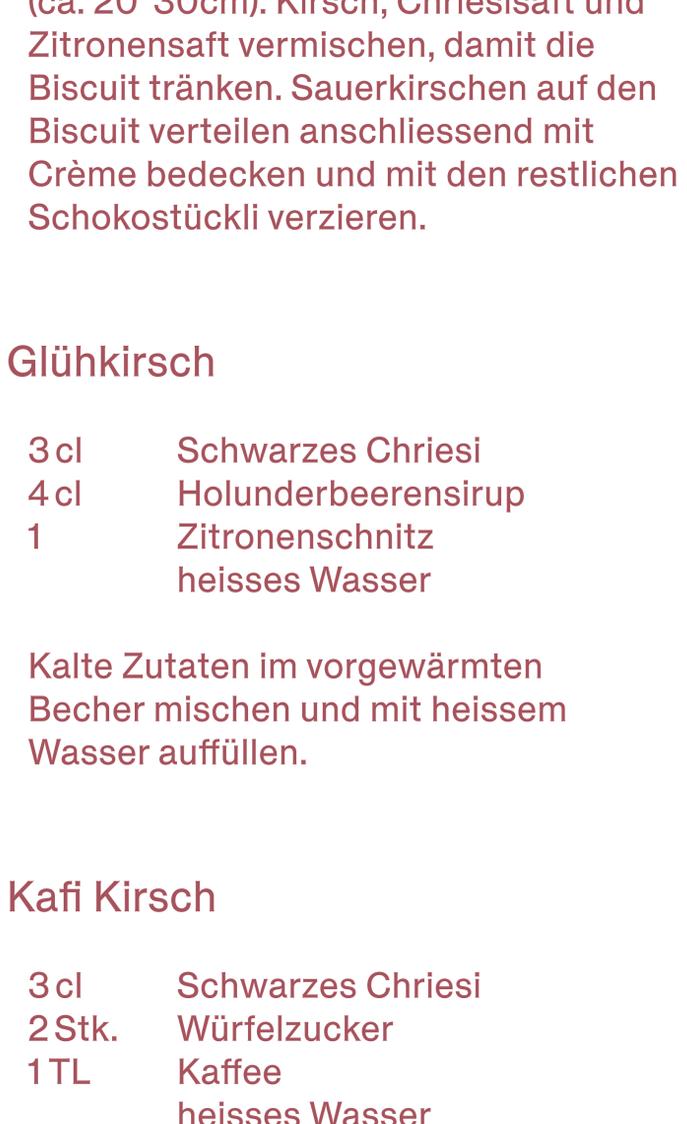


## Concorde

3 cl      Schwarzes Chriesi  
2 cl      Verjus  
2 cl      Zuckersirup

7 cl      trockener  
            Schaumwein

Kirsch, Sirup und Verjus mischen oder mit Eis shaken. Das Gemisch nach dem Schaumwein vorsichtig ins Glas giessen.



## Chriesi Tiramisu

250 g      Mascarpone  
250 g      Magerquark  
1.5 dl      Halbrahm  
3 EL      Zucker  
100 g      dunkle Schokolade (70%)  
100 g      Löffelbiscuit  
350 g      Sauerkirschen (gefroren,  
            eingemacht, frisch)

1.5 dl      Chriesisaft  
1 dl      Schwarzes Chriesi Kirsch

½      Zitrone (Saft)

Mascarpone, Quark, Rahm und Zucker verrühren. Schokolade fein hacken, 1/2 Tafel in die Mascarpone Crème rühren. Löffelbiscuit in die Form legen (ca. 20\*30cm). Kirsch, Chriesisaft und Zitronensaft vermischen, damit die Biscuit tränken. Sauerkirschen auf den Biscuit verteilen anschliessend mit Crème bedecken und mit den restlichen Schokostückli verzieren.

## Glühkirsch

3 cl      Schwarzes Chriesi  
4 cl      Holunderbeerensirup

1      Zitronenschnitz  
            heisses Wasser

Kalte Zutaten im vorgewärmten Becher mischen und mit heissem Wasser auffüllen.

## Kafi Kirsch

3 cl      Schwarzes Chriesi  
2 Stk.      Würfelzucker

1 TL      Kaffee  
            heisses Wasser

Kaffee, Kirsch und Zucker ins Glas geben, mit heissem Wasser auffüllen (ca. 1.5 dl). Nach Belieben mit Schlagrahm (Schlagsahne) dekorieren.

**HUMBEL**

EINFACH SCHNAPS

