



HERZWEIN

„Gsund zi bleibn“

Zubereitung

1. Den Rotwein und den Rotweinessig in einem Kochtopf geben.
2. Die Petersilien Stiele beigegeben und 5 Stunden zugedeckt fermentieren.
3. Rotwein, Rotweinessig und Petersilienstiele gemeinsam aufkochen.
4. 10 Minuten sanft dahinkochen lassen.
5. Vom Feuer nehmen und 5 Minuten auskühlen lassen.
6. In die noch heiße Flüssigkeit den Bienenhonig beigegeben und ausrühren.
7. Zudecken und auskühlen lassen.
8. Durch ein Haarsieb abseihen.
9. Den „Herzwein“ nochmals kurz aufkochen und nun in sauber Flaschen mit Klappverschluss abfüllen und noch heiß verschließen.
10. Eine Woche in die Sonne legen und reifen lassen.

Anrichten

Im „Stamperle Glas“ einlaufen lassen und servieren.

DER TIPP VON MUTTI TRAUDL

Täglich oder bei körperlicher Schwäche ein „Stamperle“ trinken.
Um gsund zi bleibn. Der „Herzwein“ war über Jahrhunderte ein immer wieder überliefertes Kräftigungsmittel.



Herzwein gsund zi bleibn

1 lt Rotwein 2 lt Essig
10 Stengel Petersilie
10 Minuten langsam kochen
abkühlen lassen
30 dlq Honig einrühren,
abseihen + abfüllen.
täglich oder bei Schwäche
1 Stamperle trinken.