



HERZWEIN

“Un sorso di salute”

Preparazione

1. Versare il vino rosso e l'aceto in una casseruola.
2. Aggiungere i rametti di prezzemolo, coprire e lasciare fermentare per 5 ore.
3. Portare a ebollizione il composto.
4. Lasciare bollire piano per 10 minuti.
5. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare per 5 minuti.
6. Quando il composto è ancora caldo, aggiungere il miele e mescolare.
7. Coprire e lasciar raffreddare.
8. Filtrare con un colino a maglie strette.
9. Riportare brevemente ad ebollizione l'Herzwein, distribuirlo in bottiglie pulite con tappo a ribalta e chiuderle mentre è ancora caldo.
10. Mettere le bottiglie al sole e lasciar maturare per una settimana.

IL CONSIGLIO DI MAMMA TRAUDL

L'Herzwein viene usato da secoli come tonico e ricostituente.

Per restare in salute, bevete uno shottino al giorno oppure ogni qual volta vi sentite deboli o debilitati.



Herzwein gesund zi bleib

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