

Dunkler Wermut von Johanna Maier

Zutatenliste:

700ml Rotwein, trocken

300ml Weißwein, trocken

1TL zerkleinerte Zimtstange

3 Gewürznelken

3 Kardamomkapseln

1 Sternanis

40-50g Zucker oder Honig

2EL zerkleinertes Wermutkraut, frisch oder trocken

1TL Bourbon Vanillezucker

1TL Süße Küche Gewürz Johanna Maier

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Rexglas geben.
Schließen, schütteln damit sich
der Zucker auflöst.

Zwei Wochen an einem dunklen und
kühlen Ort stellen.
Abseihen und warm genießen mit
Orangenscheiben oder kalt mit Eiswürfel
und Olive.

Ps: Schon Kaiser Franz-Josef wusste um
die Heilkraft und so trank er vor jeder Mahlzeit ein Stamperl Wermut.

