Diener

Die Küche

Wermut

https://www.diener.cc/rezepte/wermut/

Zutaten:

-

1 Flasche trockenen Weißwein 0,7l (Welschriesling, Riesling, Morillon, Ruländer) oder Rotwein

6cl Weinbrand 40%

1 kl. Zimtrinde

2-3 Nelken

Zitronenschale

1-2 frische Zweige Wermut (kann man auch einfrieren)

Ca. 8o g Zucker (in einem Teil des Weins auflösen)

Die Zuckermenge ist von der Süße des Weines abhängig.

Zubereitung:

-

Alle Zutaten in einem verschließbaren Glas 2-3 Tage ziehen lassen,

abseihen, in Flaschen füllen und kühl und dunkel lagern.

Sollte der Wermut zu bitter sein, kann er mit Wein oder Mineralwasser verlängert werden.

Für den Wermutansatz können auch verschiedene Weine gemischt werden!

Ist zum Aperitif verdünnt mit Soda oder pur als Digestif geeignet.

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc