

Rezept

Heißer Hippokras

Ein Rezept von Heißer Hippokras, am 15.10.2024

Zutaten

1 1/2 Zimtstangen	12 Gewürznelken
1 TL Korianderkörner	3/4 TL Anissamen
14 Mandeln	2 kleine getrocknete Chilischoten
1 Stück frischer Ingwer (etwa 3 cm)	1 Apfel
1 l trockener Rotwein	5 EL Zucker

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Alle Gewürze mit den Mandeln im Mörser oder mit einem schweren Gegenstand grob zerstoßen. Chilischoten 2-3 mal einritzen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfel waschen und in kleine Stücke schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Alles mit dem Wein und dem Zucker in einen Topf geben, verrühren und zugedeckt 30 Min. ziehen lassen.
2. Den Wein bei kleiner Hitze zugedeckt langsam erhitzen und dann etwa 20 Min. köcheln lassen. Durch ein Sieb abgießen und die Gewürze und Äpfel gut auspressen, dann sofort auf hitzebeständige Gläser oder Becher verteilen und heiß genießen.