

Rezept

Trauben-Honig-Wein

Ein Rezept von Trauben-Honig-Wein, am 16.09.2024

Zutaten

500 ml Weißwein	250 ml weißer Traubensaft
je 1 TL Anis- und Fenchelsamen	16 schwarze Pfefferkörner
5 Gewürznelken	1 Zimtstange
150 g kräftiger Honig	2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Weißwein und Traubensaft in einen Topf geben und mit 300 ml Wasser aufgießen. Die Gewürze zugeben und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, dann weitere 15 Min. köcheln lassen.

2. Den Honig in den Topf einrühren und so lange rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Mit Zitronensaft abschmecken und dann durch ein Sieb in Becher oder große hitzebeständige Gläser verteilen.