

Hypocras

3 Flaschen trockener Rotwein
Zucker oder Honig nach Geschmack

1 TL Lavendelblüten
1 TL Paradieskörner
1 TL Nelken
½ TL Langer Pfeffer oder schwarzer Pfeffer
½ TL Macis (Muskatblüte)
1 Zimtstange
¼ TL Muskat
¼ TL Galgant
¼ TL Ingwer
ein Paar Tropfen Rosenwasser



Rotwein in einen hohen Topf geben, die ganzen Gewürze mit der Pfeffermühle grob mahlen oder mit dem Mörser grob zerstoßen, Zimtstange in Teile brechen, alle Gewürze (die zerstoßenen und die gemahlten) in ein Teesieb geben, in den Wein hängen. Langsam erwärmen. Nicht kochen!!!!
Etwa 15 - 25 Min ziehen lassen, den Zucker oder Honig dazu geben. Abschmecken. Gewürze entfernen und auskühlen lassen. In die Flaschen zurückfüllen, Rosenwasser dazu tropfen. Die Flaschen wieder verschließen und ca. 10 Tage reifen lassen.
Schmeckt kalt oder warm.

Mein Hypocras wird immer etwas variiert, je nachdem, welche Gewürze zur Verfügung stehen.