

Ritualwein

Winter

Warmer Ritualwein ist gerade in der
Rahnnachtszeit ein schöner Abschluss
nach getaner Seelen-Arbeit.
Möge er dir munden

Zutaten

- 1 Flasche Rotwein, trocken
- 1/2 Flasche Weißwein, trocken
- 200 g Honig oder Agavendicksaft
- 2 Stangen Zimt
- 3 Nelken
- Prise Muskatnuss, gerieben
- 4 Kardamonkapseln
- 4 Koriandersamen
- 1 Sternanis

Zubereitung

- Die Gewürze vorsichtig in einem Mörser leicht zerstoßen
- Den Weißwein fast zum Kochen bringen, aber nicht ganz und die Gewürze und den Honig/Agave dazugeben und gut verrühren
- Dann den Rotwein dazugeben und bis kurz vor dem Sieden erwärmen - Deckel auf den Topf und 2 Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen
- Dann den Wein einmal filtern und in 2 Flaschen abfüllen
- Der Wein kann so bei Zimmertemperatur gelagert werden
- Nach Bedarf so viel, wie du brauchst im Kochtopf erwärmen - nicht zum Kochen bringen und genießen
- Der Ritualwein kann auch kalt getrunken werden, aber mir persönlich schmeckt er erwärmt besser, gerade weil es ja auch ein Winter-Ritual-Wein ist und da tut Wärme innen und außen immer sehr gut.
- Ich trinke ein bisschen von dem Wein nach intensiver Ritualarbeit