

Schmankerl am See

Rotweinlikör

ZUTATEN FÜR RUND 1,5 LITER

750 ml Mörbischer Rotwein
350 g Kristallzucker
2 Pkg Vanillezucker
5 Stück Nelken
1 Stück Zimtrinde
125 ml Orangensaft
125 ml Weinbrand
125 ml 40%iger Rum

ZUBEREITUNG

-  Den Rotwein zusammen mit Kristallzucker und Vanillezucker in einen Topf geben und unter Rühren so lange erhitzen (nicht kochen) bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Zimtrinde und Nelken hinzugeben und auskühlen lassen.
-  In der Zwischenzeit den Orangensaft frisch pressen und durch ein mit einem Mulltuch ausgelegten Haarsieb seihen
-  Wenn der Rotwein abgekühlt (bzw. höchstens lauwarm) ist, die Gewürze entfernen und den Orangensaft, den Weinbrand und den Rum hinzugeben.
-  In vorbereitete, sterilisierte Flaschen füllen.

TIPP

Der Rotwein schmeckt tiefgründig und ein wenig süß. Je nach Rotwein verändert sich der Geschmack – einfach experimentieren...

GUTES GELINGEN WÜNSCHT
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM