



Honigwein „Anno 1850“

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 5 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 12 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

12 Liter Wasser

4 kg Honig

Hopfen oder Rosmarin

4 EL Bierhefe

Zitronenscheiben

Zimtstangen

Kardamom

Gewürznelken

BESCHREIBUNG

Rezeptur von 1850

ZUBEREITUNG

Wer Honigwein erfunden hat, darüber streiten sich bis heute die Geister. Fakt ist, dass es schon die Germanen und Kelten getrunken haben. Hier ist ein schönes Rezept von Anno 1850.

Ihr müsst ca. 12 Liter Wasser in einen Topf füllen. Macht euch eine Kerbe oder einen Strich an dem Topf, damit ihr seht wo die Füllgrenze der 12 Liter Wasser war. Dann fügt ihr 4 Kg Honig hinzu. Nun müsst ihr es aufkochen, am besten so das es schäumt. Den Schaum hin und wieder abschöpfen. Nach einer halben Stunde kochen, fügt ihr eine Handvoll Hopfen hinzu oder wenn ihr mögt könnt ihr auch anstatt des Hopfens ein paar Zweige vom Rosmarin hinzufügen. Das Kochen muss so lange sein, bis es eingekocht und die Flüssigkeit eingeschrumpft ist, runter auf eure 12 Liter Marke. Nun füllt ihr es in einen Steinkrug oder ein ähnliches Gefäß und lasst es ein bisschen auskühlen. Dann fügt ihr 4 Esslöffel Bierhefe hinzu und legt ein Tuch, was ihr rundherum bindet über euren Steinkrug und lasst es gut 48 Stunden ziehen.

Nach diesen 48 Stunden filtert ihr die Flüssigkeit ab und könnt es dann in einen

anderen Steinkrug umfüllen. Es wird nun ein kleines Säckchen mit Zitronenscheiben, Zimt, Kardamom und Gewürznelken in die Flüssigkeit gehängt. Nun müsst ihr alles sehr gut verschliessen und ab in den Keller damit oder an einem Ort wo es dunkel und kühl ist. Es muss nun gut 8 Wochen ruhen. Nach den 8 Wochen könnt ihr alles in schöne Flaschen füllen.

Wer nicht so der "Gewürz-Fan" ist und es lieber natural mag, der kann auch komplett alle Gewürze weglassen. Traditionell wird der Honigwein aus Trinkhörnern getrunken. Die Mengenangaben sind für einen kleinen Vorrat gedacht. Wem es zuviel ist, der kann die Mengen natürlich herunterschrauben.