

Magenbitter



Zutaten

1 l Wodka
400 ml Wasser
200g Zucker
3 Stk Lorbeerblätter
4g Thymian
3g Liebstöckelblätter
4g Salbeiblätter
40g Pfefferminze
2 TL Fenchelsamen
1 EL Kamillenblüten
1 Prise Anissamen
1 Stk Zitronenschale
(abgerieben)
1 Stk Vanilleschote
3 Stk Gewürznelken
1 Stg Zimt

Und so wird's gemacht

Die Kräuter mit einem Mörser zerstampfen und in ein grosses Glas mit Deckel geben.

Schnaps dazu geben, umrühren und gut verschliessen.

5 Wochen an einem dunklen, kalten Ort ziehen lassen.

Danach Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen, erkalten lassen und diesen Sirup in das Kräuterglas geben.

Wieder 2 Wochen ziehen lassen, öfters schütteln.

Nach dem durchziehen, zuerst durch ein Sieb streichen, danach durch ein Baumwolltuch filtern. In eine saubere Flasche füllen, nun im Keller lagern oder gleich verköstigen.

Mein Tipp

Hier haben wir das richtige Rezept mit gesundheitsfördernder Wirkung.