



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.

Büroanschrift

1. Vorstand
Stephan Drexler
Guntherstr. 23
76297 Stutensee
Mobil: +49 177 - 6446505
Festnetz: +49 7244 - 4071066

Leben Anno 1482 e.V.

E-Mail: leben_anno@1482ev.de
Home: <http://www.1482ev.de>
IBAN: DE31 6605 0101 0108 0543 13 BIC: KARSDE66XXX Sparkasse Karlsruhe
Finanzamt Durlach AZ: : 340002/37278 Verzeichnisnummer: 1215
Amtsgericht Mannheim Vereinsregister-Nr.: VR 103283

2. Vorstand
Bianca Velte
Schieferstr. 19
73037 Göppingen
Mobil: + 49 177-8661301
Festnetz.: +49 7161-9654313