

Hippocras (Eugschters Rezept)

Zutaten:

- 3 Liter Rotwein
- 500g brauner Zucker
- 3 7L Ingwerpulver
- 3 7L Galgantpulver
- 2 7L Zimtpulver
- 1 7L Nelkenpulver
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 kräftige Prise Muskat
- Rosenwasser nach belieben

Den Rotwein in einen großen Topf gießen, den Zucker gut unterrühren.

Alle Gewürze vermischen und in den Wein geben und ca. 2 Stunden ziehen lassen, dann mehrmals durch ein Tuch oder (ev. mühsamer) einen Melittafilter filtern, bis keine größeren Gewürzrückstände mehr zu finden sind.

Kühl aufbewahren und möglichst bald verbrauchen.

Je länger man die Gewürze ziehen läßt, desto intensiver wird der Gewürzgeschmack, insbesondere der Zimt neigt dazu, vorzustechen, weshalb man den Wein nicht zu lange ziehen und bald nach der Zubereitung verbrauchen sollte - zwei bis drei Wochen hält er sich aber schon.