

Viani

ORANGENWEIN

FÜR 6 LITER

ZUTATEN

5 unbehandelte Orangen (Art. 3050)

5 unbehandelte Zitronen (Art. 3051)

500 g braunen Rohrzucker

5 l trockenen Roséwein

1 l Wodka

1 Vanilleschote

10 Koriandersamen

*

ZUBEREITUNG

Die Orangen und Zitronen abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. In einem großen Weckglas den Zucker in Wein und Wodka auflösen. Die Zitrusseiben dazugeben.

Die Vanilleschote anritzen, das Mark und die Schote dazugeben, die Koriandersamen ebenfalls. Das Gefäß verschließen und den zukünftigen Orangenwein an einem kühlen, dunklen Ort ca. 3 Monate ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb gießen und abfüllen.

Gut gekühlt ist er ein hervorragender Aperitiv im Sommer, im Menu auch ein Dessertwein zu Schokoladenmousse.

SALUTE!