



## Kulinarische Zeitreise auf Schloss Hof

# Gewürzwein oder Götterwein

### Zutaten

- ❖ 4 x 0,75 Liter Grüner Veltliner (auf Schloss Hof wird die Hausmarke Haindl-Erlacher verwendet)
- ❖ 150 g Akazienblütenhonig
- ❖ 30 g Zimtpulver
- ❖ 150 g Ingwer (ganze Wurzel)
- ❖ 6 Nelken (ganz)
- ❖ 20 Kardamomkapseln (Kardamomschoten, ganz)
- ❖ 125 ml Rosenwasser

### Zubereitung:

Der Ingwer wird geschält, übrig bleiben etwa 120 Gramm herrlich duftende Ingwerwurzel. Diese Wurzel wird in kleine Stücke geschnitten.

Der Wein wird in einen großen Topf gefüllt. Die Ingwerstücke werden zum Wein in den Topf gegeben. Beides wird gründlich umgerührt und anschließend 2 Stunden lang stehen gelassen. Damit kein Aroma und kein Alkohol verfliegt, wird der Topf mit einem Deckel verschlossen.

Die Kardamomkapseln und die Nelken werden in einen Mörser gegeben und fein gemörsert. Die Kardamomschalen müssen nicht heraus genommen werden, denn der Gewürzwein wird zum Schluss gesiebt.

Der Gewürzwein wird langsam erhitzt. Dabei werden die Gewürze (Zimt, Kardamom und Nelken) hinzu gegeben. Außerdem kommen das Rosenwasser und der Honig hinzu. Alles wird gründlich vermengt. Hierzu eignet sich besonders gut ein Schneebesen.

Der Wein wird ca. 30 Minuten lang erhitzt. Wichtig: Jetzt sollte man unbedingt dabei bleiben. Denn der Wein darf auf gar keinen Fall kochen. Andernfalls wird aus dem Getränk ein Kinderpunsch (der Alkohol verfliegt). Die Kunst in den letzten 30 Minuten liegt darin, den Gewürzwein erhitzt zu halten, das Kochen jedoch zu verhindern.

Anschließend lässt man den Wein abkühlen. Nach etwa 30 Minuten wird er durch ein Sieb gegeben. Dabei werden die Ingwerstücke und Gewürzteile herausgefiltert.

Der Gewürzwein ist nun fertig und kann mit Kelle und Trichter auf Flaschen verteilt werden. Am besten eignen sich Flaschen mit Schraubverschluss. Das Getränk lässt sich ca. 2 Wochen lang lagern.