

WÄRMER VINCHAUD-WIN

VIN CHAUD

Wàs brücht m'r?

- 1,5 l Rotwin (e Bordeaux odder e Burgunder)
- 250 Gr Rohrzücker
- D'Schäl vùnere Zitron
- D'Schäl vùnere Oränch
- 2 Stängle Zimmet
- 2 Sternle Sternanis
- 2 Näjele
- 1 Stück gschnittener Ingwer
- 1 Messerspütz gemähleni Mùschketnüss

Ingrédients

- 1,5 l de vin rouge (Bordeaux, Bourgogne ou Pinot noir)
- 250 g de sucre roux
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- 2 bâtons de cannelle
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 2 clous de girofle
- 1 morceau de gingembre émincé
- 1 pointe de couteau de noix muscade râpée.

Wie wìrd's gemàcht?

De Win ìn e grossi Kàr lèere, gànz làngsam wärme ùn àlli àndere Zuetàte dezü màche.

Züem koche brìnge ùn 5 Minüte kèchle lon.

Sibbe ùn kochend serviere mìt eme Orànchschnitz.

Mìt Màs ùn Zìel!

Préparation

Mélanger tous les ingrédients directement dans la casserole.

Porter à ébullition très doucement et laisser frémir 5 minutes.

Filter et servir très chaud avec une rondelle d'orange.

Avec modération !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.olcalsace.org

OLCA
OFFICE POUR LA LANGUE
ET LES CULTURES D'ALSACE ET DE MOSELLE