

26.07.2009 - Leckeren Erdbeerwein

Heute ist mal etwas ganz aussergewöhnliches dran. Wir machen heute mal **leckeren Erdbeerwein!** Da wir wieder *etwas* mehr machen, hält sich der Vorrat hoffentlich noch bis in den kühlen Winter.



Zutaten:

- 9 Liter Wein
- 3 kg entstielt Erdbeeren
- 0,5 Liter Schwarztee
- 7 Liter Wasser
- 2,5 kg Zucker
- Saft 1er Zitrone

Zubereitung:

Die 3 Kilogramm entstellten Erdbeeren werden wir als erstes zerdrücken und in ein großes Steinzeuggefäß schichten. Als nächstes werden wir das Wasser zum Kochen bringen.

Hat das Wasser die Temperatur erreicht, gießen wir es zusammen mit dem Saft der Zitrone und dem kräftigen Schwarztee dazu.

Dann heißt es erstmal kräftig umrühren das Ganze!

Das Steingefäß decken wir dann mit einem großem Tuch ab und lassen das Ganze für etwa eine Woche stehen.

Die Mischung muss dabei allerdings täglich umgerührt werden!

Danach die Flüssigkeit durch ein feines Tuch abseihen. Jetzt machen wir das Steinzeuggefäß sauber und geben die Erdbeerbrühe wieder darin zurück.

Dann den Zucker hinzufügen und solange rühren bis er sich vollständig aufgelöst hat.

Jetzt wieder mit einem großen Tuch abdecken und wiederum etwa eine Woche stehen lassen.

Auch hier dabei drauf achten, dass ihr jeden Tag die Erdbeerenflüssigkeit umrührt.

Nach der Woche die Erdbeer-Brühe in Glasballons gießen.

Die Gärverschlüsse auf die Glasballons setzen oder eventuell einen Korken leicht aufsetzen.

Nach weiteren 3 Monaten könnt ihr den *Erdbeer-Wein* in saubere Gefäße abziehen.

Sobald die Gärung des Weins beendet und der Wein wieder klar ist, könnt ihr den Erdbeerwein auf Flaschen ziehen und bis zu 1 Jahr lagern.

Barbara Beske

Ich hoffe ihr habt beim Wein machen genauso viel Spaß wie ich gehabt habe und genießt den erdbeerigen Schluck!

eure