



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
25 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

| | |
|--------|----------------------------------|
| 10 g | Ingwer |
| 1 | Bio-Zitrone |
| 1 | Vanilleschote |
| 600 ml | klarer Apfelsaft |
| 600 ml | Blanchet Blanc de Blancs Trocken |
| 1 EL | flüssiger Honig |
| 4 | Kardamomkapseln |
| 1 | Sternanis |
| 1 | Apfel |

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs Trocken

Zubereitung

1

Ingwer waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Schale mit einem Sparschäler in dünnen Streifen abziehen. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Apfelsaft mit Blanchet Blanc de Blancs trocken, Honig, Kardamom, Sternanis, Ingwer, Vanilleschote und -mark in einen Topf geben. Erhitzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

2

In der Zwischenzeit Äpfel waschen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Aus dem Fruchtfleisch Sterne mit einem kleinen, sternförmigen Keksausstecher ausstechen. Glühwein durch ein Sieb gießen, Äpfel dazugeben und in 4 Gläser (à ca. 400 ml) füllen.