

Vin de Noix herstellen

Aperitiv aus grünen Walnüssen



- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Reifezeit 42 Tage



Werkzeug

- Schneidebrett, Messer und Einmalhandschuhe
- Trichter, Glasballon 10l, Stopfen zum Verschließen
- Sieb zum Abgießen
- Flaschen zum Abfüllen

Zutaten

- 50 grüne Walnüsse, vor dem 21. Juni geerntet und weich so dass sie schneidbar sind
- 500g Zucker
- 8 l Rotwein wie Corbieres oder Pécharmant, leicht fruchtig
- 1 l Brandy o.ä., z.B. Sherry Brandy aus Spanien

Zubereitung Ansatz

Die Walnüsse klein schneiden. Dabei Einmalhandschuhe tragen sonst färben sich die Hände rostrot und die Farbe bleibt hartnäckig ein paar Tage erhalten...

Zucker in einer handhabbaren Menge des Weins auflösen. Dann über die Walnüsse gießen, Rest Wein dazu und den Brandy zugeben.

Glasballon gut verschließen und 42 Tage an einem dunklen Ort ziehen lassen.

Nach der Reifezeit auf Flaschen ziehen (ab füllen), den Rest aus dem Glasballon über ein Sieb gießen beim Einfüllen in die Flasche.

Der Vin de Noix wird als Aperitiv getrunken oder als Kir Noix mit Prosecco oder Champagner 1 zu 4 Teilen gemischt.

Prost!