

Quittenpunsch mit Nelkenwurzel

ZUTATEN

500ml Weißwein
500ml Quittensaft
1 feingesäuberte Nelkenwurzel
1 Stange Zimt
Schale einer Goldpomeranze oder
Zitrone

ZUBEREITUNG

Die echte Nelkenwurzel ist ein Rosengewächs, deren Wurzeln zu 0,15 % aus Eugenol bestehen. Eugenol ist Hauptbestandteil des Gewürznelkenöls. Dies hat zur Folge, dass die Wurzeln der echten Nelkenwurzel von unseren Vorfahren als Nelkenersatz verwendet wurden. Sie wurde in Klostergärten als Heil- und Nutzpflanze angebaut und z.B. auch als Zusatz von Kräuterlikören verwendet. Daran erinnert ihr Volksname „Benediktenwurz“.

Die Wurzeln werden von den einjährigen Pflanzenrosetten typischerweise im Spätherbst gestochen. Gut gesäubert und feingeschnitten ergeben sie ein dezent nach nelkenschmeckendes Gewürz. So verfeinern sie z.B. die Weihnachtspätzchenbäckerei oder ergeben unserem Quittenpunsch eine besondere Note.

Alles in eine Glasflasche geben und auf der Fensterbank mindestens 2 Wochen, am besten 4, ausziehen lassen.

Abseihen und vorsichtig auf dem Herd erwärmen. Nicht zum Kochen bringen. Genusstipp: Statt Wein kann auch Apfelsaft für die alkoholfreie Variante verwendet werden.

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Kräuterfachfrau, Projektleitung Genussregion Niederbayern

