

## Orangenwein

Zubereitungsdauer: 2 Wochen bis 2 Monate · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegan

### Portionen

Zutaten für 2 Liter.

### Zutaten

2 Flasche Rosé-Wein  
500 ml Grappa  
7 St. naturbelassene Orangen aus Sóller  
1 St. naturbelassene Zitrone aus Sóller  
1 St. Vanillestange  
500 g brauner Zucker  
Großes Schraubglas/ ein fest verschließbarer Bowle-Topf

### Zubereitung

Wein, Grappa und Zucker in das Bowle-Gefäß geben und verrühren oder schütteln, damit sich der Zucker auflöst. Die Vanillestange quer halbieren und mit in den Wein geben. Von den Orangen und der Zitrone nur die oberste dünne, farbige Schicht abschälen. Danach die weiße Haut vollständig entfernen.

Die sauber geschälten Früchte sowie die Schale mit in den Wein geben. Dann das Gefäß verschließen, die ersten 4-5 Tage immer mal lüften.

Nach 2 Wochen schmeckt der Orangenwein schon super lecker, obwohl er eigentlich, wie uns gesagt wurde, 2 Monate ziehen muss. Aber wahrscheinlich wird dieser leckere Wein nicht so alt.... Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

Tipp: Man kann den Wein geschmacklich noch verfeinern bzw. variieren, indem man eine Zimtstange und ein paar Nelken mit dazu gibt.