KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Vin à l’orange

Temps de préparation: Durée de 2 semaines à deux mois · Niveau de difficulté: très facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 2 litres.

Ingrédients

2 bouteille Vin rosé
500 ml Grappa
7 pièce Oranges naturelles de Sóller
1 pièce Citron naturel de Sóller
1 pièce Bâton de vanille
500 g Sucre brun
Grand bocal qui se ferme bien

Préparation

Versez le vin, la grappe et le sucre dans le bol à punch et remuez ou secouez pour que le sucre se dissolve. Couper le bâton de vanille en deux sur la largeur et ajouter au vin.
Peler uniquement la couche supérieure fine et colorée des oranges et du citron. Ensuite, retirez complètement la peau blanche.
Ajoutez au vin les fruits propres et épluchés ainsi que les écorces.
Fermez ensuite le pot et aérez-le de temps en temps pendant les 4 à 5 premiers jours.
Après deux semaines, le vin orange a un goût délicieux, même s’il doit en fait infuser pendant deux mois. Mais ce vin délicieux ne vieillira probablement pas... Amusez-vous bien en l'essayant et en savourant !