

Enzianschnaps (Gelber Enzian)

Zutaten:

- 25 Gramm Enzianwurzeln (gelber Enzian, getrocknet aus der Drogerie oder Apotheke)
- 1 Liter Trink-Alkohol (40%)

Zubereitung:

- Die getrockneten Enzianwurzeln (gelber Enzian) zerkleinern und in ein Gefäss füllen. Das Gefäss sollte etwa 1,5 Liter fassen.
- Den Alkohol über die Enzianwurzel giessen.
- Nachdem man den Enzianschnaps angesetzt hat, Gefäss an einem lichtgeschützten Ort lagern.
- Den angesetzten Trinkalkohol und die Enzianwurzeln immer wieder kräftig schütteln. Den Enzianschnaps ca. 3 Wochen ansetzen.
- Nach dieser Zeit, den Alkohol mit den angesetzten Enzianwurzeln in eine saubere Flasche filtrieren.
- Der Enzianschnaps sollte anschliessend bei Raumtemperatur und lichtgeschützt gelagert werden.