

**A Fekete Borpince boraival
és minőségi alapanyagokból készült
forró téli italok receptjei**



Mottó:

A jó forraltbor alapja a jó bor!

Angolos forraltbor

Englerth Nóra

Hozzávalók:

2 üveg vörösbor
6 ek kristálycukor
1 kettévágott vaníliarúd
5-6 szem szegfűszeg
2 csillagánizs
1 rúd fahéj
3 babérlevél
5-6 szem boróka
1-1 citrom és narancs héja csíkokban

Elkészítés:

A hozzávalókat egy jó nagy edényben összemelegítjük, nem forraljuk, csak pár másodpercig. Leszűrjük, poharakba merjük és forrón fogyasztjuk.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Kékfrankos

Nagyon ütős

Acélosné Solymár Magdolna

Hozzávalók:

1 liter jó minőségű vörösbor

2 dl víz

2-3 evőkanál méz

fél mokkáskanál őrölt rózsabors

fél mokkáskanál enyhén csípős őrölt paprika

fél mokkáskanál kurkuma

fél centis hámozott gyömbér karika

A bort a vízzel és a mézzel felforraljuk, ezután hozzáadjuk a fűszereket, és egyet forralunk rajta, majd üvegpoharakba töltjük, melyek száját vékonyan bekenjük citromlével, majd barna kristálycukorba mártjuk.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince Kadarka

Édes-csípős forraltbor

Hegedűs Bite Nóra

Hozzávalók: (4 főre)

1 palack bor
kb 4 dl víz
3 evőkanál nádcukor
1 rúd vanília
1 rúd fahéj
fél citrom reszelt héja
egy csipet őrölt szerecsendió
néhány csillagánizs (ízlés szerint)
őrölt csili (ízlés szerint)

Elkészítése:

A cukrot egy lábosban kis lángon karamellizálom. (vigyázni kell, nehogy leégjen). Amikor szép barna és egyenletes állagú, felöntöm a vízzel folyamatosan kevergetve, erre öntöm a bort. Amikor felolvadt a cukor, mehet bele a többi hozzávaló. Amikor a cukor teljesen elolvadt, a bor felmelegedett, (de még forrás előtt) készen is vagyunk. Leszűrve már iható is.

Felhasznált bor:
Fekete Borpince Kékfrankos

Meggyes álom

Péterné Ágoston Noémi

Hozzávalók:

1 üveg vörösbor
fél fahéjrúd
5 szegfűszeg
kevés vanília
1 csillagánizs
2-3 borókabogyó
1 csipkebogyótea
1 dl ágyas meggypálinka
2-3 aszalt szilva
fél deci mandulalikőr
semleges ízű méz (pl. selyemfű)

Elkészítés:

A fűszereket leforrázom a teafilterrel együtt, és állni hagyom majd leszűröm. Beleöntöm a főzőedénybe az aszalt szilvával és mézzel együtt, alagyújtok, és amikor már kezd forni, felöntöm fél üveg kékfrankossal és fél üveg zweigelttel. Zubogásig hevítem, nem forralom, majd mikor már készen van, beleöntöm a meggypálinkát és a mandulalikőrt.

Felhasznált bor:

Fekete Borpince kékfrankos és zweigelt

Téli mese

Kun Diána

Hozzávalók:

1 üveg vörösbor
2 db királydatolya
20 gr áfonya
2 db csillagánizs
1 db tonkabab

A bort egy megfelelő méretű fazékba öntjük, a datolyákat és a tonkababot kettévágjuk. Az áfonyát és a csillagánizst is a borhoz tesszük, ezután kezdjük el felmelegíteni. Folyadékhőmérővel ellenőrizzük, hogy csak 60 fokig melegítsük, utána 25-30 perc pihentetés. Ha valakinek túlságosan száraz lenne még így a bor, utána lehet mézezni.

Felhasznált bor:
Fekete Borpince Misztérium cuvée