

## Krupnik Korzenny „Würzige Graupensuppe“



### Zutaten

- 300 g Honig [gerne Waldhonig]
- 1/2l Trink-Spirit (mindst. 67%)
- 1/4l Wasser
- 1/2 Vanillestange
- 1 Stange Zimt
- 1/4 Muskatnuss (frisch gemahlen)
- 4 Piment
- 1 Schale von einer Orange

### Zubereitung:

- Honig mit den Gewürzen mischen, Wasser hinzugeben und erwärmen (nicht kochen) und von der Heizquelle nehmen
- Trinkspiritus hinzugeben und gut verrühren.
- Flüssigkeit in eine große Flasche /verschließbares Behältnis füllen und bei Zimmertemperatur mindst. 24 Stunden stehen lassen.
- Durch ein Sieb abseihen, die Bodensatz ggf. durch einen feinen Filter abseihen.
- Erwärmt in kleinen Portionen (z.B. Mocca- od. Espressotassen) genießen

---

**Vorbereitung** ca. 15 Minuten  
**Zubereitungszeit** 30 Minuten und Wartezeit 24 Std

Ursprungsidee aus: LOT Bordmagazin

LARS BOSSE