



www.fräuleingrün.at

DAUER Zubereitung: 1 Stunde  
DAUER Wartezeit: 1 Tag  
Schwierigkeit: Leicht

## ANGELIKAWEIN (ENGELWURZ)

### ZUBEREITUNG

Zunächst werden die Kardamomkapseln und der Kümmel im Mörser ein wenig zerstoßen, die Vanilleschote mit dem Messer gespalten und das Vanillemark herausgekratzt. Nun alle weiteren Zutaten mit dem Wein in einen Topf geben und langsam auf 50 Grad erwärmen. (Tipp: Nicht mehr erhitzen, sonst verdampft der Alkohol!) Danach den Topf zudecken und 24 Stunden stehen lassen. Am nächsten Tag alles durch ein Sieb abseihen & abfüllen.

### ZUTATEN

- 1 Flasche Rotwein
- 30 g Angelikawurzel
- 10-12 Kardamomkapseln
- 10 g Kümmel
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 4 EL Honig

### ANWENDUNG

**Ein Gläschen bei Magenbeschwerden und Völlegfühl**

Neben der Angelikawurzel, die magenstärkend und blähungswidrig wirkt sind noch zwei weitere verdauungsfördernde Gewürze mit von der Partie, Kardamom und Kümmel.

### ENGELWURZWURZEL

#### Wirkung:

- magenstärkend
- harntreibend
- schweißtreibend
- blutreinigend
- nervenanregend
- blähungswidrig

#### TIPP

Die Engelwurz (*Angelica archangelica*) wird umgangssprachlich auch Angelika genannt. Die Wurzel kann auch in Kräutерhäusern und Apotheken gekauft werden

### HINWEIS

**Engelwurz gehört zu den Doldengewächsen und sollte beim Wildsammeln unbedingt zu 100% erkannt werden. Bei Magen-Darm Geschwür nicht anwenden.**



Angelikawein  
mit  
Vanille,  
Zimt  
&  
Kardamom



### ZUBEHÖR

Topf, Trichter, Sieb