

Petersilien - Honig - Wein

nach Hildegard von Bingen

Die wohl bekannteste Äbtissin aller Zeiten schreibt dem Herzwein eine große Heilkraft zu

Hildegard schrieb dazu:

„Wer im Herzen oder in der Milz oder in der Seite Schmerzen leidet, der trinke ihn oft und es heilt ihn.“

Zutaten:

19 Stängel frische Blattpetersilie
2 Essl. Weinessig
150g Honig (bei Diabetiker nur 80 g Honig verwenden)
1 Liter guten Weißwein
1 dunkle Glasflasche
1 Essl. reinen Alkohol



Zubereitung:

- Die Petersilie grob zerkleinern und in den Weinessig geben
- Zum Kochen bringen und 5 Minuten leise köcheln lassen
- Honig und Wein zugeben
- Weitere 5 Minuten köcheln lassen
- abkühlen lassen
- Petersilie herausfiltern
- Glasflasche ausspülen und mit reinem Alkohol ausschwenken (dadurch ist der Wein nahezu unbegrenzt haltbar.)
- Petersilien-Honig-Wein in die dunkle Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren

Unterstützende Anwendung bei:

Herz-Kreislaufbeschwerden, allgemeine Stärkung des Herzens, Blutdruckregulation, Schlafregulation, Müdigkeit und Stress;

Kurmäßige Anwendung - bis zu drei Likörgläser am Tag (am besten nach dem Essen).