



Grappa des Hauses *Salvia*

aus Bruno's Küche

Zutaten

1l Grappa 40%
70g Zucker
70 St. Salbeiblätter

Und so wird's gemacht

In eine 1,5 l Flasche (dunkel) den Zucker einrieseln lassen.

Dann die gewaschenen Salbeiblätter einfüllen.
Anschliessend den Grappa aufgiessen.



Diese Flasche möglichst in der Sonne 6 Wochen aufbewahren.

Immer mal wieder schütteln, damit sich der Zucker auflöst und alles miteinander verbindet.

Das Aroma der Blätter wird aufgesogen und man erhält nach diesen 6 Wochen einen leicht süsslichen Digestif (Magenbitter).

 Meine Notizen: