# Weinliquamen
# oenogarum

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Marinieren / Einlegen: 3 Tag(e)
Zubereitungszeit: 15 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

100 ml liquamen
100 ml Rotwein
2 EL Honig
2 TL Oregano
2 TL Minze
2 TL Koriander

## Zubereitung

Liquamen, Honig und Wein so lange vermischen, bis sich der Honig vollständig gelöst hat. Nun die Gewürze hinzugeben und alles 2 bis 3 Tage ziehen lassen. Anschließend wird die Mischung durch einen Filter in eine saubere Flasche umgefüllt. Oenogarum hält sich im Kühlschrank viele Wochen.

© 2024 coquina.de