



Gifferstee

der aromatische Freiburger Tee

Rezept

4 Liter Wasser
3 Zimtstangen
300g Kandiszucker

2 Btl. Schwarztee
2 Btl. Lindenblütentee
1 Liter Rotwein

Wasser, Zimtstangen und Kandiszucker aufkochen und rund 45 Minuten auf ein Drittel einkochen lassen.

Tee und Wein dazugeben, bis vors Kochen bringen, ca. 10 Minuten ziehen lassen, absieben und heiss geniessen.

