



Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
1.10.2023

Andorn-Hexenbitter

Bitterstoffe sind für eine gute Leberfunktion, für die Galle und den Stoffwechsel enorm wichtig. Wenn der Andorn mit dabei ist, bringt er auch noch eine magenstärkende und hustenstillende Wirkung mit. Auch für die Atem- und Verdauungswege ist er gut.

Für mein Rezept geben Sie eine kleine Hand voll getrockneten oder frischen Andorn – Blatt und/oder Wurzel - mit ca. 3 Fäden echtem Safran, 3 Stängel Wermut, 2 EL Heilerde, 2-3 Muskatblüten, ein paar Koriandersamen, Anis und Fenchel und eventuell etwa eine 1/4 zerstoßene Muskatnuss, 1 EL Angelika-Wurzel, ein paar Salbeiblätter, Spitzwegerich und etwas Kirschbaum oder Fichtenharz in ein Glas. Dann kommt noch Kandiszucker oder eine andere Zuckerart dazu und zum Schluss übergieße ich alles mit 48 %igem Grappa.

Nach 2-3 Monaten Ruhezeit unter der Küchenbank seihe ich ihn ab und fülle meinen „Hexenbitter“ in dunkle Flaschen.

*Mein „Hexenbitter“ mit dem hohen Andorn-Anteil kann äußerlich, bei Wunden und Geschwüren in Form von Umschlägen helfen.
Oder Sie überbrühen Andorn-Blatt und Wurzel mit siedend heißem Wasser und trinken dann mit dem lauwarmen Tee ein Tuch.*