



Petersilienwein nach Hildegard von Bingen

Zutaten:

10 Stängel frische Petersilie mit Blättern
 2 EL Weinessig
 80 - 150 g Honig (bei Diabetikern nimmt man nur 80 g Honig pro Liter)
 1 Liter Rotwein

Zubereitung:

Die Petersilie und der Wein werden 5 Minuten lang aufgekocht. Anschließend gibt man den Honig und den Weinessig hinzu und köchelt bei geschlossenem Deckel 5 Minuten weiter.

Das Ganze muss gekocht werden, denn nur in der Hitze entsteht aus der Petersilie und dem Honig die wirksame Herzglykosidverbindung.

Der Petersilienweinsud wird nun durch ein feines Tuch abgefiltert und in sterile Flaschen gefüllt.

Den Petersilienwein im Kühlschrank lagern.

Reine, unbelastete Zutaten, möglichst in Bio-Qualität verwenden, dann hat man das Optimale für die Gesundheit getan.

Die Wirkung des Petersilientranks kann man durch Zugabe von 25 - 30 Tropfen Weißdorn (Crataegus Urtinktur) noch verstärken. Man erzielt damit eine noch stärkere Durchblutung des Herzmuskels und eine zusätzliche Stärkung des Herzens.

Anwendung und Wirkung des Petersilienweins:

Als Kuranwendung 6 Wochen lang ca. 2 - 4 cl Petersilienwein 3 mal täglich nach den Mahlzeiten einnehmen.

Der Petersilienwein soll Herz und Kreislauf sowie das Immunsystem stärken. Außerdem soll er die Funktion von Magen-Darm und Nieren verbessern.

Wichtig:

Die Einnahme des Herzweins ersetzt bei Beschwerden nicht den Besuch beim Arzt!

Bei Vorerkrankungen, z.B. der Leber, die Einnahme unbedingt mit dem behandelnden Arzt absprechen!