

Glühweinrezept



Das brauchst du:

*1 Liter Rotwein
1 BIO Orange
2 Zimtstangen
4 Gewürznelken
1 Sternanis
1 Messerspitze Muskat
3-4 Esslöffel Zucker, Honig*

So gehst du vor:

1. Rotwein im Topf erhitzen. WICHTIG: Der Wein darf nicht kochen, sonst verdampft der Alkohol und der Wein wird bitter.
2. Orangen in Scheiben schneiden
3. Glühweingewürze hinzufügen
4. Glühwein vom Herd nehmen
5. Glühwein mindestens 30 Minuten ziehen lassen
6. Vor dem Servieren: Glühwein nochmals erhitzen und durch einen Sieb in die Tasse gießen