d.vinci

Leckerer Glühwein

Glühwein aus der Flasche kann jeder, aber probiere dich doch mal an diesem Rezept:

- 1 Flasche Rotwein (trocken)
- 4 Nelken
- 2 Zimtstangen
- 3-4 Sternanis
- 4-5 Gewürznelken
- 1 Orange (Bio-Qualität, unbehandelt)
- 50g brauner Zucker (nach Geschmack)
- Optional: Ein Schuss Rum oder Orangenlikör

Anleitung

1. Die Orange gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Rotwein in einen Topf gießen und auf mittlerer Hitze erhitzen. Achte darauf, den Wein nicht kochen zu lassen, da sich sonst der Alkohol verflüchtigt.
3. Die Orangenscheiben, Nelken, Zimtstangen, Sternanis und Gewürznelken hinzufügen. Den Zucker nach Belieben einrühren.
4. Den Glühwein für etwa 15-20 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen, sodass sich die Aromen gut entfalten können. Dabei gelegentlich umrühren, damit sich die Gewürze gut verteilen.
5. Falls gewünscht, vor dem Servieren einen Schuss Rum oder Orangenlikör hinzufügen, um dem Glühwein eine zusätzliche Note zu verleihen.
6. Den Glühwein heiß in hitzebeständige Gläser oder Tassen gießen und nach Belieben mit einer Orangenscheibe oder Zimtstange garnieren.

Genieße diesen köstlichen Glühwein am besten in geselliger Runde und in der gemütlichen Atmosphäre der kalten Jahreszeit!