

GLÜHWEIN

GLÜHWEIN

Glühwein kann man ohne Probleme selber machen. Ich bin dabei in den letzten Jahren immer zufriedener geworden, die Gewürze habe ich auf das Wesentliche reduziert, die Orange tausche ich auch gerne mal gegen Mandarinen aus und auch beim Wein hatte ich seit geraumer Zeit keinen Fehlgriff mehr. Die nötigen Gewürze hat man in der Regel zuhause und so ist man sich wenigstens sicher, was da an Wein und Zusätzen in der Flasche gependet ist. So mag ich meinen Glühwein.



ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE WEIN:

1 Flasche Rotwein (z.B. Spätburgunder / Dornfelder oder ein junger fruchtiger Rotwein)

1 Orange oder 2 Mandarinen

6 Nelken

3 Pimentkörner

2 Anissterne

1 Zimtstange

2 EL Honig

Optional:

etwas Amaretto oder Rum für den Schuss

ZUBEREITUNG:

Alle Gewürze in einen ausreichend großen Topf geben. Die Mandarine oder Orange gründlich schälen, den Saft über dem Topf auspressen und auch das Fruchtfleisch dazu geben.

Den Wein dazu geben, den Deckel auf den Topf setzen und alles erhitzen bis der Wein leicht anfängt zu dampfen.

Den Glühwein vom Herd nehmen und 10-15 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze entfernen und den Honig einrühren.

Den Glühwein wieder sanft erhitzen bis er anfängt zu dampfen (nicht zu kochen!) und dann auf passende Tassen verteilen.

Heiß servieren und zum Aufwärmen genießen!



© katha-kocht!