AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Winter	Deutschland

GLÜHWEIN



Rezept: bettybossi.ch, 12. 11. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Bei Glühwein stellen sich zwei Hauptfragen: Welchen Wein wählt man dazu und wie süss soll Glühwein sein? Der Rotwein soll eher leicht sein, und nicht zu viel Tanin enthalten. Dem Rotwein kann sogar bis zu 50 % Weisswein oder Rosé beigegeben werden. Bei der Verwendung von korrektem Wein braucht der Glühwein nicht übersüsst zu werden! (+1-2 Tage ziehen lassen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

2 Fl	Rotwein	2	Gewürznelken
1	Bio-Orange, Abrieb, Saft	1	Sternanis
2 St	Zimt	3 EL	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Wein mit Zucker, abgeriebener Orangenschale und Gewürzen aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen.
2. 1-2 Tage zugedeckt stehen lassen. Absieben, gut wärmen und servieren.
3. Allfälligen Rest bis knapp unter den Rand in saubere Flaschen füllen, sofort verschliessen.

TIPP: Der raffinierte Zucker kann gut durch Honig, Birnel oder Agavendicksaft ersetzt werden.