Glühwein Rezept



Hier geht's zur Zubereitung

0,75 ltr. Noah oder 0,75 ltr. “Der Junge Wilde”



6 Nelken

2 Zimstangen

1 Sternanis

2 Bio-Orangen,
saftige, in Scheiben geschnitten

2 Orangen, saftige, ausgepresst

Den Wein, die Gewürze, die Orangenscheiben und den frisch ausgepressten Orangensaft in einen Topf geben und bei niedriger Stufe erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Der Glühwein sollte dampfen, sobald aber feine Bläschen aufsteigen, die Temperatur verringern. Wenn gewünscht kann auch noch Brauner Zucker zum süßen dazugegeben werden. Gewürze und Orangenscheiben abseihen, fertig ist der selbstgemachte Glühwein!