



Gewürzmühlen Glühwein

Dauer: 1 h 10 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Equipment:

1 Topf
1 Sieb

Gewürze & Zutaten:

1 Flasche säurearmer Rotwein (zum Beispiel Merlot oder Shiraz)
1-2 EL Glühweingewürz
2 EL Zucker (wahlweise mit Honig zu ergänzen)
Saft von 1-2 Orangen
Optional: Rum oder Orangenscheiben

Zubereitung

- 1 Herdplatte erhitzen, Schuss Wein im Topf zum Kochen bringen, 1-2 EL Glühweingewürz hinzugeben und warten, bis es duftet.
- 2 Ca. 2-3 Minuten kochen lassen, dann Zucker dazugeben und warten, bis er sich aufgelöst hat.
- 3 Anschließend den restlichen Wein aufgießen und erwärmen. Vorsicht: Wegen des Alkohols nicht über 80 Grad erhitzen!
- 4 Den Glühwein nach dem Erhitzen optional eine Stunde auf niedriger Stufe ziehen lassen. Vor dem Servieren mit dem Orangensaft abschmecken und durch ein Sieb abgießen.
- 5 Vor dem Servieren abschmecken (ggf. noch etwas Zucker oder Gewürz hinzugeben) und durch ein Sieb in Gläser gießen.
- 6 Nach Belieben Orangenscheiben und einen Schuss Rum hinzugeben.