

„Hexengebräu“ Glühwein

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

3 Stk. Zimtstangen
1 Stk. Zitrone
1 Stk. Orange
6 Stk. Gewürznelken
1 l Rotwein
4 EL Kristallzucker

Zubereitung:

Rotwein mit den Gewürzen und den Zitruszesten (dünne Streifen der Schale) der Orange und Zitrone zugedeckt erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Danach den Glühwein noch mind. eine halbe Stunde ziehen lassen.

Anschließend durch ein Sieb gießen, und vor dem Genuss eventuell nochmals erwärmen. Mit einer Orangenspalte am Glasrand servieren.



Weinempfehlung:

Dieses Hexengebräu

Kochabend:

5. Dez, 2018 / Jürgen H.