GLÜHWEIN

Schwierigkeit: einfach / ca. 0 Min. Arbeitszeit

Hochwertige Zutaten und Zeit sind Garant für einen Glühwein mit Genuss und ohne Kopfweh. Unser Weinexperte Burkhard Schopferer verrät sein liebstes Rezept. Welcher Rotwein am besten passt und wie der Glühwein besonders schonend gelingt, liest du hier.

ZUTATEN

1 l	Rotwein, fruchtig und trocken
1-2 Stück	Sternanis
4-5 Stück	Nelken
Abrieb	von einer Bio-Orange
1 Stück	Ingwer, daumengroß in Scheiben
60-90 gr	Zucker

ZUBEREITUNG

Den Rotwein behutsam auf maximal 70°C erwärmen (nicht kochen) und den Zucker darin auflösen.

Die trockenen Gewürze grob schroten oder mörsern und mit einem Tee- oder Gewürzsieb in den Wein geben und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Am besten den Glühwein am Tag vorher ansetzen und über Nacht ziehen lassen.