SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Gewürzmühlen Glühwein

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 1 h 5 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 Säurearmer Rotwein (zum Beispiel Merlot oder Shiraz)

1 Esslöffel Glühweingewürz

2 Esslöffel Zucker (wahlweise mit Honig zu ergänzen)

Saft von 1-2 Orangen

Rum oder Orangenscheiben (optional)

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.