Heute zeigt uns Sabine ihr liebstes Weihnachtsrezept:

Selbstgemachter Glühwein

Zutaten:

750 ml trockener oder halbtrockener Rotwein (z. B. Merlot oder Spätburgunder)
2 Zimtstangen
1–2 Bio-Orangen (in Scheiben geschnitten oder ausgepresst)
4–5 ganze Nelken
1–2 Sternanis (optional)
3–4 EL brauner Zucker oder Honig (nach Geschmack anpassen)
Optional: Ein Schuss Rum oder Brandy (ca. 50 ml)

Zubereitung:

* Erwärmen: Den Rotwein zusammen mit den Orangenscheiben, dem Orangensaft, den Zimtstangen, Nelken und Sternanis in einen Topf geben.
* Nicht kochen: Den Glühwein langsam auf ca. 70–80 °C erhitzen (er darf auf keinen Fall kochen, da sonst der Alkohol verfliegt und die Gewürze bitter werden).
* Ziehen lassen: Den Topf vom Herd nehmen oder bei niedriger Hitze ca. 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.
* Süßen & Verfeinern: Den braunen Zucker oder Honig einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Wer mag, gibt jetzt noch einen Schuss Rum hinzu.
* Servieren: Durch ein Sieb in Tassen gießen und heiß genießen.



Viel Spaß
beim Nachmachen!