

Selbstgemachter Glühwein

Zutaten für 4 Portionen:

1 Liter	Rotwein (trocken)
50 ml	Rum
75 g	Zucker
5	Bio-Orangen
8	Nelken
3	Zimtstangen
2	Sternanis



Zubereitung:

Zuerst die Orangen waschen, 3 davon auspressen, die anderen beiden in Scheiben schneiden. Orangensaft & Scheiben zusammen mit Rotwein und Gewürzen in einen Topf geben und bei niedriger Stufe erhitzen, ca. 10-15 min. Achtung: dabei nicht kochen lassen! Dann den Rum und den Zucker hinzugeben und nochmals kurz erhitzen. Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Gewürze und Orangenscheiben abseihen und den Glühwein für das beste Geschmackserlebnis sofort heiß servieren, gerne mit Orangenscheibe verziert (siehe Bild).

Tipp: Wer weißen Glühwein bevorzugt, einfach Rotwein durch Weißwein ersetzen. Bei der Menge an Zucker kann nach Belieben mehr oder weniger verwendet werden. Für die alkoholfreie Variante statt Wein einfach Apfelsaft verwenden, dafür Zucker weglassen.