

Glühwein ? der Winterklassiker



Zutaten für 4 Personen

4 Fl. trockenen Rotwein

4 Stck. Bio-Orange

8 Stck. Zimtstangen

12 Stck. Gewürznelken

16 Stck. Sternanis

8 EL Zucker

Einige Kapseln Kardamom

optional: Vanilleschote

Anleitung

Erwärme den Rotwein in einem Topf auf mittlerer Stufe. Achte darauf, dass er niemals kocht, denn sonst verdampft der Alkohol. Schneide die Orange in dünne Scheiben und füge sie mit den restlichen Zutaten hinzu. Nimm dann den Topf vom Herd und lasse das Ganze mit allen Zutaten etwa eine Stunde ziehen. Gieße den Glühwein vor dem Servieren durch ein Sieb, so dass alle Gewürze aufgefangen werden können.