

Glühwein

Glühwein ganz einfach selber machen - so schmeckt der Winter! Leckeres Glühwein Rezept mit weihnachtlichen Gewürzen.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 750 ml Rotwein
- 1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
- ½ Zimtstange
- 4 Gewürznelken
- 2 Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- etwa 60 g brauner Zucker
- ½ unbehandelte Orange

Wie mache ich Glühwein selber?:

1 Glühwein zubereiten:

Rotwein in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen und mit der Schote hinzufügen. Die Gewürze und den Zucker hinzugeben. Orange heiß waschen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls hinzufügen.

- 2 Den Glühwein erhitzen, aber nicht kochen. Den Glühwein mit den Gewürzen etwa 10 Min. ziehen lassen.
Die Gewürze und Orangenscheiben entfernen. Den Glühwein mit dem Zucker abschmecken und heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Orangenscheiben vierteln und in dem Glühwein servieren.
- Die Gewürze am besten in einen Papierteefilter geben und gut verschließen, so lassen sie sich dann leichter entfernen.