

07. Dezember 2015

WEIHNACHTS-TIPP GLÜHWEIN REZEPT

Manuela aus der Sales-Abteilung zeigt, wie man einen feinen Glühwein selber zubereiten kann. Es ist gar nicht schwer...

Zutaten

- 1 l Rotwein
- 2 dl Wasser
- 6 Kardamomkapseln
- 6 Nelken
- 4 Sternanis
- 2 Stangen Zimt
- 1 TL Anissamen
- 1 Bio-Orange
- 1 Einweg-Teebeutel
- Zucker, nach Bedarf

Zubereitung

Kardamomkapseln zerdrücken. Mit Nelken, Sternanis, Zimtstangen und Anissamen in einen Einweg-Teebeutel geben und zubinden. Rotwein und Wasser mit dem Teebeutel zugedeckt bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Die Orange in Scheiben schneiden und dazugeben. Bei tiefer Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen. Den Teebeutel über dem Wein ausdrücken und entfernen. Glühwein mit Zucker süßen.

