

## Weißer Ingwer-Glühwein

### Für zwei Personen

1 Orange	500 ml Weißwein	100 ml Apfelsaft
50 ml weißer Traubensaft	50 ml Orangensaft	5 ml Grand Marnier
5 ml weißer Rum	3 Nelken	1 Stange Zitronengras
3 Sternanis	2 Zimtstangen	1 Knolle Ingwer
2 g Kardamom	40 g weißer Rohrzucker	1 Vanilleschote

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Weißweins und dem Apfelsaft ablöschen, einmal aufkochen lassen und die Temperatur danach verringern. Nelken, Zitronengras, Sternanis, Zimtstangen und Kardamom hinzugeben. Ingwer schälen, ein daumengroßes Stück abschneiden und von dem Rest einen etwa zehn Zentimeter langen Ingwerstab zum Umrühren herausschneiden. Das daumengroße Ingwerstück mit in den Topf geben. Die Ingwerstange für die Garnitur beiseite stellen. Orange inklusive Schale in grobe Stücke schneiden, ebenfalls in den Topf geben und alles circa fünf Minuten ziehen lassen.

Den restlichen Weißwein, Orangen- und Traubensaft sowie den weißen Rum in den Topf geben. Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen, ebenfalls in den Topf geben und ziehen lassen. Kurz vorm Servieren durch ein Sieb passieren und mit einem Schuss Grand Marnier abschmecken.

Glühwein in Tassen füllen mit dem Ingwerstab garnieren und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 01. Dezember 2016