

Alexander Herrmanns Frucht-Glühwein

Für 6 Portionen

3 L Rotwein (Rioja)	0,5 L naturtrüber Apfelsaft	250 g schwarzes Johannisbeergelee
2 Orangen	1 Zitrone	2 Teebeutel Kräutertee
3 Zimtstangen	3 Vanilleschoten	3 Nelken
4 Zimtblüten	2 TL Kardamom	2 Prisen Glühweingewürz
3 EL Wildblütenhonig	2 TL brauner Zucker	

Johannisbeergelee in einem Topf geben, einkochen und karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und anschließend den Rotwein dazu gießen.

Die Orangen und die Zitrone inklusive der Schale in Scheiben schneiden und mit in den Topf geben. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und zusammen mit den Zimtstangen ebenfalls mit in den Topf geben. Die Kräuterteebeutel dazu geben.

Mit Glühweingewürz, den Nelken, den Zimtblüten und Kardamom auffüllen und den Honig und braunen Zucker ebenfalls mit in den Topf geben. Umrühren, Temperatur reduzieren und abschließend in Gläser füllen und servieren!

Alexander Herrmann am 02. Dezember 2016