

Glühwein

Für zwei Personen

1 L kräftiger Rotwein	1 Schuss Rum	2 Orangen
1 Zitrone	1 EL Honig	1 Vanilleschote
1 EL Sternanis	1 Zimtstange	5 Nelken
1 TL Kardamom	1 TL Pimentkörner	4 EL Zucker

Die Nelken, Sternanis und Piment in eine heiße Pfanne geben.

Kardamom mit einem Messer andrücken und gemeinsam mit der Zimtstange ebenfalls in die Pfanne geben. Alles einige Minuten anrösten lassen. Anschließend die Gewürze mit dem Rotwein in einen Topf geben und auf 80 Grad erhitzen.

Orange heiß waschen und etwas Schale abreiben. Abrieb zum Wein in den Topf geben. 4 Esslöffel Zucker und Honig ebenfalls zum Wein in den Topf geben. Vanilleschote halbieren und ebenfalls in den Topf geben.

Orange halbieren, auspressen und den Saft zum Wein geben.

Abschließend einen Schuss Rum einrühren und den Glühwein noch warm servieren.

Wichtig:

Trockener Rotwein muss immer von 8 bis auf etwa 80 Grad temperiert und nicht höher werden, da sonst der Alkohol verdampft.

Den Glühwein anrichten und servieren.

Björn Freitag am 14. Dezember 2021