



Besser essen.
Besser leben.

Glühwein Rot

👤 8 Personen ⌚ 15 Minuten ⏳ 30 Minuten 🍴 normal

Zutaten

- 1 Stck. Zitrone
- 1 Stck. Orange
- 1 Stck. Limette
- 1 Stck. Mandarine oder Clementine
- 200 g Rohrzucker
- 6 Stck. Gewürznelken
- 1 Stck. Zimtstange
- 3 Stck. Lorbeerblatt
- 0.25 Stck. Muskatnuss ganz
- 1 Stck. Vanilleschote
- 2 Stck. Sternanis
- 1 L Rotwein trocken
- 1 L Rotwein Lieblich

Tipp

Rotweine kann man nach Geschmack verändern. Ich empfehle einen schwehren und einen leichten Wein. Es kommt immer auf den Geschmack an. Umso besser der Wein, Umso besser ist der Glühwein. Niemals den Glühwein kochen lassen. Das Rezept ist auch für Weissen Glühwein.....

Dies ist ein User-Rezept. Es wurde nicht von AMC getestet.



Zubereitung

1. geriebene Schale von Zitrone, Limette und Orange mit Rohrzucker, frischen Orangensaft, frischen Zitronensaft, Clementinen oder Mandarinsaft, Limettensaft und allen Gewürzen ausser den Sternanis in den Topf 20cm 4.0l geben.
2. 100ml Wein hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Den Herd auf die kleinste Stufe stellen.
4. 10 Minuten ziehen lassen.
5. restlichen Wein und die Sternanis hinzufügen und 8Min bei 60 Grad erwärmen lassen.
6. Den Glühwein abpassieren und in Flaschen abfüllen oder gerade geniessen.
7. Dekoration: Orangenscheibe

Verwendete Produkte



Topf 20cm 4.0l