

Monatsrezept Januar

Glühwein

Zutaten:

- 6 Stk Gewürznelken
- 2 Stk Orangen
- 5 Stk Pfefferkörner
- 750 ml Rotwein
- 125 ml Wasser
- 3 Stk Zimtstangen
- 1 Stk Zitrone
- 130 g Zucker



Und so gelingt das Rezept hervorragend:

1. Einen grossen Topf bereitstellen und alle Zutaten ausser die Orangen und Zitrone hineingeben.
2. Bei mittlerer Hitze wird das Ganze nun bis knapp unter den Siedepunkt erhitzt. Währenddessen immer wieder umrühren, damit sich der Zucker auflöst.
3. Die Orangen und die Zitrone werden unterdessen in Scheiben geschnitten und sobald der Wein knapp unter dem Siedepunkt ist, werden die Schnitze beigegeben. Noch einmal ca 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Anschliessend den Wein durch ein Sieb geben. (Wer möchte, kann natürlich die Früchte auch im Wein lassen)
4. Zum Servieren kann noch eine Orangenscheibe in die Tasse gegeben werden.

ZUM WOHL und PROSIT NEUJAHR!

