Glühwein

Leckerer Glühwein

Meine Nichte hat mir auch das Rezept für den selbst zubereiteten Glühwein geschickt.

Ich habe ihn leider nicht verkosten können, da ich keinen Alkohol trinke. Aber ich habe ihn für eine Bratensauce für Fleisch verwendet, das ich im Bräter darin geschmort habe.

Leider war das Rezept nicht von ihr selbst, sondern von Chefkoch. Ich verwende eigentlich nur ungern Rezepte von dieser Plattform, weil hier wirklich jeder seine Rezepte veröffentlichen darf.

Aber da dieser Glühwein von meiner Nichte war, den ich auch verkocht habe, mache ich einmal eine Ausnahme und veröffentliche das Rezept hier.

Fotos © pixabay.de

Glühwein

30. Dezember 2020
von Thobie
Personen
4
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
5 Minuten
Gesamtzeit
15 Minuten

Zutaten

- 1 l trockener Rotwein
- 50 ml Rum
- 2 Bio-Orangen
- 2 saftige Orangen
- 7 Gewürznelken
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis
- 50 g brauner Kandiszucker

Anleitung

1. Bio-Orangen in Scheiben schneiden.
2. Orangen auspressen und Saft in eine Schüssel geben. Rotwein, Gewürze und die Orangenscheiben dazugeben.
3. Alles in einen Topf geben, bei niedriger Stufe auf der

Herdplatte nur erhitzen und alles einige Minuten ziehen lassen. Nicht kochen!

4. Rum und den Zucker hinzugeben und nochmals kurz erhitzen.
5. Gewürze und Orangenscheiben durch ein Küchensieb abseihen.
6. Glühwein sofort heiß in geeigneten Keramikbechern servieren.
7. Guten Genuss!

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/30/gluehwein/