

WINZER GLÜHWEIN (Für 4 Tassen)

Zutaten

- 1 Flasche guten Rot- oder Weißwein
- 1 Bio-Orange
- 2 Zimtstangen
- 6 Gewürznelken
- 4 Sternanis
- 3 Kapseln Kardamom
- 2 EL Rohrzucker
- 2 EL Honig



Zubereitung

Kardamomkapseln andrücken und mit Gewürznelken, Sternanis, Zimt und Zucker in einen Topf geben. Schale der Orange abreiben und in den Topf geben. Orange auspressen und den Saft zu den restlichen Zutaten in den Topf gießen.

Alle Zutaten mit Wein übergießen und langsam erwärmen. Der Glühwein darf nicht kochen! Glühwein mit geschlossenem Deckel etwa 1- 2 Stunden bei geringer Hitzezufuhr ziehen lassen.

Heißen Glühwein durch ein feines Sieb gießen, in Tassen füllen und genießen.

