

Genießen

Natalie Lump

Mittwoch, 06.12.2023

Zero Gourmetglühwein

Für ca. 4 Gläser

Zutaten

15 Gewürznelken
1 Vanilleschote
0,75 l Rotwein (alkoholfrei)
3 Sternanis
3 Zimtstangen
1 Bio-Orange
3 EL Honig

Außerdem:

evtl. Einmal-Papier-Teesäckchen

Zubereitung:

1. Gewürznelken nach Belieben in ein Papier-Teesäckchen geben, so dass man sie später leichter entfernen kann. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark auskratzen.
2. Alkoholfreien Wein in einen Topf geben. Gewürzsäckchen, Sternanis Zimtstangen, Vanilleschote und -mark zugeben.
3. Orange gründlich heiß waschen, trocken reiben und in feine Würfel schneiden. Orangewürfel zum Glühweinx geben, alles sacht erhitzen und ca. 10 Minuten erwärmen, ohne, dass die Mischung kocht.
4. Gewürzsäckchen, Zimtstange und Vanilleschote aus der Mischung entfernen. Die Mischung mit Honig süßen.
5. Glühwein-Mix nach Belieben durch ein Sieb in vorgewärmte Gläser oder Becher verteilen und sofort servieren.