

Aus dem Rezeptbuch von Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats – Dezember 2017

Glühwein

Zutaten für einen Liter:

1 l	Rotwein
100 g	Zucker
½ Stk.	Zitrone, unbehandelt
1 Stange	Zimt
1 Msp.	Muskat
2 Stk.	Nelken, getrocknet
1 Stk.	Sternanis
1 Msp.	Piment



Zubereitung:

Zuerst den Wein mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale und den Gewürzen aufkochen lassen. Dann den Topf von der Platte nehmen und 1 - 2 Tage zugedeckt stehen lassen. Anschließend abseihen und bis knapp unter den Rand in eine saubere Flasche füllen. Danach sofort verschließen.

Der Glühwein hält sich kühl und dunkel 3 - 4 Wochen.

Mein Tipp:

Selbstverständlich können Sie den Glühwein, je nach Ihren Vorlieben, auch mit anderen Gewürzen wie Vanille oder Kardamom verfeinern. Außerdem bietet sich die Verwendung von Weißwein oder Roséwein, sowie die Zugabe von beispielsweise Rum oder Amaretto an, um ein leckeres individuelles Getränk ganz nach Ihrem Geschmack zu kreieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Gez. Christian Popp, Küchenchef