Rezept

Glühwein

Rezept für ca. 1 Liter leckeren Glühwein

Zutaten

- **3 dl** Wasser
- **7.5 dl** Rotwein
- **2 EL** Glühweingewürz
- **2-3 EL** Zucker

Zubereitung

1. Wasser mit dem Glühweingewürz aufkochen, Hitze reduzieren.
2. 10 Minuten köcheln lassen und anschliessend absieben.
3. Diesen Sud mit dem Rotwein zusammen auf Trinktemperatur erhitzen. ACHTUNG, der Wein darf nicht kochen da ab 78°C der Alkohol verdampft.
4. Den fertigen Glühwein mit Zucker nach belieben süssen.

Variationen

- Mit Orangenscheiben können Sie den Gühwein dekorieren.

Tipps

Für feine alkoholfreie Varianten den Wein einfach durch Apfelsaft, Traubensaft, Holunderbeerensirup oder Ähnliches ersetzen.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.