



Glühwein

Zutaten:

1 Liter guten, trockenen Rotwein,
50 ml Rum
4 Bio-Orangen
7 Nelken
2 Zimtstangen
1 Sternanis
50g Rohrzucker (je nach Geschmack
auch mehr)

Zubereitung:

Zwei der vier Orangen auspressen, die übrigen in Scheiben schneiden.

Die Orangenscheiben und den Saft mit dem Rotwein und den Gewürzen Zimt und Sternanis in einen Topf geben und langsam erhitzen. Aber nicht kochen lassen!

Rum und Zucker zugeben und nochmal erhitzen.

Entweder sofort heiß servieren oder gern noch ein paar Stunden ziehen lassen.

