Glühweinrezept:

Überschrift: Langsam könnte man mal über Glühwein nachdenken, verbunden mit einer lecker dampfenden Tasse Glühwein, siehe Bild oben. (Bild ist lizenzfrei und benutzbar).

1 Liter Rotwein, trocken

50 ml Rum

2 Orange(n), saftige, ungespritzt, in Scheiben geschnitten

2 Orange(n), saftige, ausgepresst

7 Nelke(n)

2 Stange/n Zimt

1 Sternanis

50 g Kandiszucker

Den Rotwein, die Gewürze, die Orangenscheiben und den frisch ausgepressten Orangensaft in einen Topf geben und bei niedriger Stufe erhitzen, jedoch nicht kochen lassen! Dann den Rum und den Zucker hinzugeben und nochmals kurz erhitzen.

Gewürze und Orangenscheiben abseihen und den Glühwein sofort heiß servieren.