

Hausgemachter Glühwein



ZUTATEN FÜR 2 LITER:

1,7 Liter Rotwein
330 ml Apfel-Johannisbeer
Mehrf Fruchtnektar
1 Orange
1 Sternanis
1 Zimtstange
1 Prise Muskat (optional)
1 Orange für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Die Orangen heiß abwaschen. Von einer Orange die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die zweite Orange in Scheiben schneiden.
2. Orangensaft und -schale zusammen mit Rotwein, Apfel-Johannisbeersaft und den übrigen Gewürzen in einen Topf geben und behutsam erhitzen – die Flüssigkeit nicht aufkochen.
3. Die Mischung für 15–20 Minuten auf dem Herd bei geringer Temperatur ziehen lassen.
4. Anschließend durch ein feines Sieb abseihen und noch heiß mit frischen Orangenscheiben in Tassen füllen.