

Glühwein

Zutaten :

1 Orange

6 – 8 Gewürznelken

8 - 10 Kardamomkapseln

4 kurze Zimtstangen

Ingwerwurzel

2 EL Puderzucker

1 Liter Rotwein

evtl. Honig oder Ahornsirup zum Süßen.

Wer mag, auch 1 – 2 Sternanis.

Zubereitung:

Puderzucker in den Topf geben, Herdplatte auf volle Temperatur und wenn der Zucker braun wird, mit Rotwein ablöschen. Temperatur etwas runterdrehen.

Orange heiß waschen und die orangene Schale so dünn wie möglich abschneiden (Gemüseschäler), ohne allzu viel von der weißen, trockenen Unterschale mit abzuschälen.

Wer den fruchtigen Orangengeschmack mag, kann jetzt auch das Fruchtfleisch – ohne die weiße Schale und ohne Haut – in grobe Stücke schneiden.

Kardamomkapseln durch Schläge mit dem Mörser oder einem Fleischklopfert aufbrechen und ebenfalls in den Topf geben (beim Kardamom sind es die kleinen schwarzen Kügelchen im Inneren, welche das Aroma tragen, die Schale ist unwichtig)

Von der Ingwerwurzel ca. 1 – 2 cm schälen und dieses Stück in dünne Scheiben schneiden: diese Menge erzeugt schon eine leichte Schärfe und einen deutlichen Ingwergeschmack. Wenn Sie das nicht mögen oder nicht sicher sind, dann geben Sie beim ersten Mal weniger hinein und steigern sich dann langsam (der Winter ist ja lange genug zum Experimentieren!)

Orangenschale, ggf. Orangenstücke, Kardamom, Nelken, ggf. Sternanis und Zimtstangen ebenfalls in den Topf geben und dann langsam auf der Herdplatte erhitzen.

Der Glühwein soll nicht zu kochen beginnen, sondern allerhöchstens nur leicht dampfen (sonst verfliegt der ganze Alkohol). Deckel drauf und noch etwas auf ganz kleiner Hitze warmhalten.

Am besten wäre es, jetzt den Glühwein beiseite zu stellen, einige Stunden oder über Nacht ziehen zu lassen und bei Bedarf dann wieder aufwärmen. Man kann ihn aber zur Not auch gleich trinken.

Mit einer Schöpfkelle durch ein Sieb in Tassen abseihen, die im Sieb verbleibenden Gewürze immer wieder in den Topf zurückgeben. Eventuell individuell noch mit etwas Honig oder Ahornsirup nachsüssen, das hängt vom persönlichen Geschmack und der Intensität des Rotweins ab.