

Roter Glühwein

Zutaten

0,75L	Rotwein
50ml	Rum (optional)
1	Orange
1	Zitrone
50g	Zucker (+ mehr zum Abschmecken)
0,25L	roter Traubensaft
2	Stangen Zimt
5	Nelken
1	Sternanis



Zubereitung

- Orange und Zitrone in Stücke schneiden.
- Den Zucker in einem großen Topf karamellisieren lassen und mit Traubensaft ablöschen. Umrühren, bis sich der karamellierte Zucker aufgelöst hat.
- Orangen- und Zitronenstücke, Zimtstangen, Nelken und Sternanis hinzufügen. Das Ganze aufkochen und bei niedriger Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen.
- Rotwein (und optional den Rum) hinzufügen und nochmal ca. 5 Minuten erhitzen. Nicht zum kochen bringen, da sich der Alkohol im Wein sonst verflüchtigt. Der Glühwein sollte maximal auf eine Temperatur von 78°C erwärmt werden, da sich sonst der Alkohol verflüchtigt.
- Bei Bedarf Gewürze und Früchte entfernen und mit Zucker die gewünschte Süße abschmecken. Glühwein heiß servieren.



Weißer Glühwein

Zutaten

0,75L	Weißwein
50ml	Amaretto (optional)
1	Apfel
50g	Zucker (+ mehr zum Abschmecken)
0,25 L	naturtrüber Apfelsaft
1	Stange Zimt
1	Vanilleschote
1	Sternanis



Zubereitung

- Apfel in Würfel schneiden.
- Den Zucker in einem großen Topf karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen. Umrühren, bis sich der karamellierte Zucker aufgelöst hat.
- Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.
- Apfelstückchen, Zimtstange, das Vanillemark & die Schote sowie Sternanis hinzufügen. Das Ganze aufkochen und bei niedriger Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen.
- Weißwein (und optional den Amaretto) hinzufügen und nochmal ca. 5 Minuten erhitzen. Nicht zum kochen bringen, da sich der Alkohol im Wein sonst verflüchtigt. Der Glühwein sollte maximal auf eine Temperatur von 78°C erwärmt werden, da sich sonst der Alkohol verflüchtigt.
- Vanilleschote, Zimtstange & Sternanis entfernen und mit Zucker die gewünschte Süße abschmecken. Glühwein heiß servieren.



Exotischer Glühwein

Zutaten

0,5L	Mango-Maracuja Saft
0,7L	Weißwein (halbtrocken o. trocken)
60g	frischen Ingwer
4 Stängel	Zitronengras
½	Limette
5	Pimentkörner
	Zucker zum Abschmecken



Zubereitung

- Den frischen Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Vom Zitronengras die erste, äußere Schicht entfernen und die Stängel in feine Streifen schneiden. Danach die Limette heiß waschen und in Spalten schneiden.
- Weißwein, Mango-Maracuja Saft, Ingwer, Zitronengras, Limette u. Pimentkörner in eine Topf geben und erhitzen, jedoch nicht zum kochen bringen. Den Glühwein bei milder Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Nach Geschmack mit Zucker abschmecken.
- Zum Servieren den Glühwein in eine Tasse oder Gläser füllen und mit einem Stängel Zitronengras dekorieren.