

Klassischer Glühwein

Zutaten:

- 1 Flasche trockener Rotwein
- 2 Stangen Zimt
- 6 Nelken
- 4 Sternanis
- 1 Bio-Orange
- nach Geschmack: Zucke oder Honig

Die Orange waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Mit dem Wein und den Gewürzen in einen Topf geben und langsam erwärmen. Der Wein darf niemals kochen, sonst verdampft der Alkohol. Von der Flamme nehmen und 1 Stunde ziehen lassen, danach wieder erwärmen und durch ein Sieb in Tassen oder Gläser füllen und servieren.

Sendung/Quelle: So schön wird Weihnachten

Sendetermin: 14.12.2019

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen