

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Rosé-Glühwein

Zutaten für zwei Personen

Für den Glühwein:

1 Orange
1 L Rosé
Etwas Lebkuchengewürz
1 Prise Zimt
Kardamom
Nelken
Zimtstange
Lorbeerblätter

Die Lorbeerblätter abzupfen. Den Rosé mit Zimt, Lebkuchengewürz, Kardamom, Nelken, Zimtstange und Lorbeerblättern aufkochen. Orange halbieren, auspressen und Saft zum erhitzten Wein geben.

Das Getränk in Gläsern servieren.