



Weißer Glühwein selbst gemacht

Rezept: Klassischer Weißer Glühwein

Zutaten

- 1 Liter Weißwein trocken oder halbtrocken
- 1/2 Zitrone, Saft
- 1 Bio-Orange in Scheiben schneiden (unbehandelt)
- 1 Vanilleschote (oder ein Päckchen Vanillezucker)
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis (ganz)
- 2 Nelken
- 2 Äpfel oder Birnen zum Ausstechen
- 2- 3 EL brauner Zucker oder Honig

Zubereitung

Als Basis-Wein empfiehlt sich ein trockener bis halbtrockener, fruchtbetonter, aber auch kräftiger Wein, weil er sich geschmacklich im Zusammenspiel mit den intensiven Gewürzen behaupten muss. Liebliche, süße Weine eignen sich weniger, da sich die Zuckermenge schlechter regulieren lässt.

Zitronensaft, Orangenscheiben, Vanilleschote, Zimtstangen, Sternanis, Nelken, Äpfel oder Birnen zum Wein hinzugeben. Was schön aussieht und gut schmeckt sind kleine Apfel- oder Birnensterne oder- herzen, die man mit Ausstechförmchen aus Scheiben ausstechen kann. Den Wein dann mit braunem Zucker oder Honig süßen. Zu Beginn nur wenig zugeben und abschmecken. Man kann jederzeit nach Belieben nachsüßen.

Alkohol verdampft bei einer Temperatur von 78 Grad. Um starke Alkoholverluste zu vermeiden und die Aromen der Gewürze zu schonen, sollte der Glühwein langsam erwärmt werden und nicht aufkochen. Glühwein nach dem Erwärmen noch etwa eine Stunde ziehen lassen und schon am Vortag aufsetzen – so schmeckt er noch intensiver.

Alkoholfreie Alternative:

Statt Wein ein Liter weißen Traubensaft verwenden



Rezept: Heißer Hugo

Zutaten (für circa 4 Portionen)

1 Flasche trockener Weißwein (Scheurebe, Müller-Thurgau oder Weißburgunder)
50-75 ml Holunderblütensirup
1/2 Bio-Limette, Saft und Abrieb
1-2 Zweige frische Minze

Zubereitung:

So schnell wird aus dem beliebten Sommergetränk ein Wintergetränk: Den Weißwein in einem Topf erhitzen (nicht kochen) und den Holunderblütensirup, den Limettensaft, den Limettenabrieb sowie die Minze hinzugeben. Ein wenig ziehen lassen. Den heißen Hugo in Glühweintassen abfüllen - fertig.