

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2020 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Weißer Glühwein

Zutaten für zwei Personen

Für den Glühwein:

- 1 Orange
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- Etwas Honig
- 1 L Weißwein
- Kardamom
- Nelken
- 2 Zimtstangen
- 1 Prise brauner Zucker

Die Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette und Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette und Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Wein mit Kardamom, Nelke, Zimtstange, Orangensaft, braunem Zucker und Honig aufkochen.



**PROFI
TIPP**

Man kann auch gut Holundersaft in diesen Glühwein geben, wenn man variieren möchte.

Das Getränk in Gläsern servieren.