

Winzerglühwein à la Sandra

Im Spätherbst und Winter kann es ziemlich frisch werden. Wenn man da von einer schönen Wanderung zurück kommt oder sich mit Bekannten vor dem WoMi trifft, tut da ein wenig Wärme von innen gut. Glühwein ist hier ein beliebtes Getränk, um sich aufzuwärmen. Wenn es schnell gehen soll, dann braucht man nur eine Flasche aus dem Supermarkt öffnen und erwärmen. Wenn man etwas Zeit hat und den Duft auch noch nachts im WoMi riechen möchte, kann man ihn auch selber machen - am besten vor der Wanderung zubereiten, so dass man ihn nur noch einmal erwärmen muss. Die Zutaten hierfür findet man in jedem Supermarkt, man braucht nur etwas Geduld und muss dem Duft widerstehen, sonst bleibt für später nicht viel übrig.



Zutaten für 8 Becher:

2 Flaschen Cabernet Sauvignon (oder anderen trockenen Rotwein)
2 Orangen
1 Zitrone
3 Zimtstangen
2 Päckchen Vanillezucker
4 Sternanis
10 Gewürznelken
150 gr. Zucker

1. 1 Orange und 1/2 Zitrone auspressen und den Saft in einen Topf geben
2. 1 Orange und 1/2 Zitrone in Scheiben schneiden
3. Alle Zutaten in den Topf geben
4. Den Inhalt langsam erhitzen. Es kann leicht sieden, soll aber nicht kochen
5. Ca. 60 Minuten ziehen lassen, damit die Gewürze ihren Geschmack entfalten können

Ich habe mehrfach mit den Gewürzen und den Zitrusfrüchten variiert, dieses Mischverhältnis schmeckt uns am Besten. Von daher füllen wir einfach Reste in eine Thermoskanne oder eine Weinflasche zurück. Gekühlt im Kühlschrank kann man den Glühwein so auch noch 2-3 Tage später erneut erwärmen und genießen.

TIPP: ich packe die festen Gewürzbestandteile in einen Kaffee- oder Teefilter, binde ihn zu und lasse es so verschlossen in der Flüssigkeit schwimmen. Die Gewürze geben trotzdem gut ihre Aromen ab und ich muss hinterher den Kleinkram nicht aus dem Glühwein pulen.