



Weißer Glühwein

Zutatenliste für 2 – 4 Personen

- 1 Flasche trockenen elsässischen Weißwein, z.B. Sylvaner, Pinot blanc oder Riesling
- 1 Bio-Orange oder alternativ eine Bio-Blutorange
- ½ Bio-Zitrone
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- 1-2 EL brauner Zucker oder alternativ Honig

Tipp:

Apfelschnitze, Cranberrys oder Granatapfelkerne für ein wenig mehr Farbe und Geschmack zufügen.

Zubereitung

1. Den Weißwein vorsichtig und zugedeckt erhitzen – auf keinen Fall zum Kochen bringen!
2. Orange und Zitrone waschen & die Schale abreiben (Achtung: auf keinen Fall die weiße Haut!).
3. Orange & Zitrone halbieren & den Saft auspressen.
4. Sobald der Glühwein erwärmt ist (70 - 80°C), alle Zutaten hinzufügen.
5. Bei geschlossenem Deckel weitere 30 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch probieren und falls die gewünschte Geschmackintensität erreicht ist, die Zimtstange und den Sternanis entfernen.
6. Anschließend heiß servieren.