

*Glühwein
nach traditioneller Art*



Glühwein

nach traditioneller Art

Zutaten:

2 l guten roten Tafelwein

Nelken, ca. 15 Stück

1 Zimtstange

½ Orange

Zucker

Zubereitung:

Den Wein je nach Geschmack mit Zucker süßen und gut umrühren, damit sich der Zucker auflöst.

Die Orange in Scheiben schneiden und dazugeben. Die restlichen Zutaten ebenfalls unterrühren und

bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Nach ca. 5 Minuten die Gewürze abseihen, damit der

Glühwein nicht bitter wird. Der Wein sollte während der gesamten Zubereitung nicht kochen!