

So muss ein Glühwein schmecken...

Die Weihnachtsmärkte sind wieder eröffnet und mit ihnen die Glühwein-Saison. Hört sich so schön an und so idyllisch... Wäre es ja auch, wenn nur ein klein wenig mehr auf Qualität geachtet würde... Ich persönlich trinke nur aus Höflichkeit einen Becher mit. Der Geselligkeit wegen, weil ich nicht zickig sein will und weil er gegen die Kälte hilft. Zumindest die Hände sind dann wieder warm... Aber ganz ehrlich: ich muss meinen Kopf ausschalten und gar nicht darüber nachdenken, was für eine Plörre ich da zu mir nehme. Aus dem Tetrapack oder dem 5-Liter-Kanister... Die stehen dann auch noch ganz selbstbewusst gestapelt und gut sichtbar für die Öffentlichkeit im Regal und warten darauf Stück für Stück ratzfatz aufgewärmt zu werden... Schade, denn Glühwein kann so köstlich sein und es ist kein Hexenwerk, ihn selbst zu machen!



Das Ergebnis ist immer nur so gut wie seine Zutaten! Daher nehme ich einen guten Rotwein, das gibt dann auch garantiert keine Kopfschmerzen...

Hier mein Rezept:

Zutaten:

(reicht für vier Becher)

- 1 Flasche trockener Rotwein (0,75 l)
- 1/2 l Orangensaft
- 5 EL Agavendicksaft, Kokosblüten- oder Rohrohrzucker
- 1 Zimtstange

- 5 Kapseln Kardamom
- 2 Stück Sternanis
- 10 Nelken



Rotwein, Orangensaft und Honig in einen Topf geben. Die Gewürze in ein verschließbares Sieb oder einen Teebeutel füllen, damit man sie später nicht mühsam herausfischen muss. Je nach Geschmack kann man das Sieb oder den Beutel früher oder später herausnehmen. Ich erhitze den Glühwein für etwa 20 Minuten, lasse die Gewürze auch genauso lange darin ziehen. Aufpassen, dass er nicht kocht.



Ich gebe gerne noch ein paar Orangenscheiben dazu, weil ich es mag, wenn etwas Fruchtfleisch im Glühwein schwimmt. Außerdem gibt die Schale ein dezentes Aroma ab.

Zwischendurch abschmecken, gegebenenfalls noch etwas Honig nachlegen. Da die Zimtstange nicht so viel Aroma bringt, würze ich mit gemahlenem Zimt nach. Das war's dann auch schon... Dazu ein Stück selbstgebackener Christstollen – fertig ist ein perfektes Glühwein-Event! Geht doch...