DENNER

Orangen-Rosinen-Glühwein



Adventszeit ist Glühweinzeit! Für ein Tässchen davon muss man aber nicht unbedingt gleich zum nächsten Weihnachtsmarkt rennen, denn er lässt sich im Handumdrehen selbst brühen.

Das vermutlich älteste überlieferte Glühweinrezept aus Deutschland soll bereits im Jahr 1834 entstanden sein. Seither hat sich die Zusammensetzung des beliebten Wintergetränks kaum verändert: Wein, Gewürze und ein Süssungsmittel bilden die Basis.

Für Glühwein kann man sowohl roten als auch weissen Wein verwenden. Je länger die Gewürze ziehen, desto intensiver wird sein Geschmack – wir empfehlen mindestens 2 Stunden. Die Rosinen im Rezeptvorschlag verleihen dem Adventsgetränk zusätzlich Süsse und Aroma.

- 4 Bio-Orangen, gut gewaschen
- 2 Flaschen Rotwein, z.B. Casa Giona Ripasso , Merlot, Shiraz/Siray oder Zweigelt
- 50 g Rosinen
- 2 Pack Vanillezucker
- 2 Zimtstangen, optional mehr zum Garnieren
- 7 Gewürznelken
- 60 – 80 g Zucker
- optional ganzer Sternanis zum Garnieren

1. 2 der Orangen auspressen und 2 mit der Schale in Scheiben schneiden.
2. Orangensaft und 1 der in Scheiben geschnittenen Orangen mit allen restlichen Zutaten in einen grossen Topf geben (die 2. Orange in Scheiben brauchen wir später als Garnitur).
3. Mischung erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen! Für mindestens 2 Stunden mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme durchziehen lassen.
4. Durch ein Sieb abgiessen und in Gläser füllen. Mit den restlichen Orangenscheiben und nach Wunsch mit Zimtstangen und Sternanis garnieren. Heiss servieren.

Zubereitungsd auer: circa 2 Stunden

Casa Giona Ripasso della Valpolicella DOC Superiore

Intensives Rubinrot. Aromen von Kirschen und Waldbeeren. Im Gaumen voll, mit präsenten, runden Tanninen und langem Abgang.

Jetzt im Weinshop ansehen

