



Glühwein

Zutaten für 4 Personen:

4 Kardamomkapseln
4 Gewürznelken
2 Sternanis-kapseln
1 Zimtstange
70cl trockener Rotwein
30 cl Wasser
½ Orange
140 g Zucker

Zubereitung:

Kardamomkapseln mit der breiten Seite eines großen Messers aufdrücken.
Kardamom, Nelken, Sternanis und Zimtstange in einen Teebeutel oder Tee-Ei geben.
Rotwein und Wasser mit dem Teebeutel oder Tee-Ei zugedeckt aufkochen.
Inzwischen die Orange heiß waschen, mit Küchentuch trocknen und in 15 mm dicke Scheiben schneiden.
Zitrusscheiben zum Wein hinzugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Minuten lang ziehen lassen.
Danach den Zucker zugeben und verrühren.
Teebeutel über dem Wein ausdrücken oder das Tee-Ei entfernen.
Genießen!

taste by flemming
Scheunenhof
Viernheim
www.alison-flemming.de

Instagram: tastebyflemming