

Ein Glühwein Alleskönner



Einkaufsliste:

ca. 400ml Rotwein
Saft von 3 Orangen
Schale von 2 Orangen und 1 Zitrone
250g Rohrohrzucker
5 Nelken
2 Zimtstangen
Prise Muskatnuss
1TL Ingwer
Mark einer Vanilleschote + Schote
1 großzügigen Prise Kardamom
2-3 Sternanis

Für den Glühwein: 1l Rotwein, 1 Orange (in Scheiben geschnitten), 2 Sternanis, 1 Stange Zimt

Für den Likör: 300ml Rotwein, 750ml Vodka

So wird's gemacht

Den Zucker in einen großen Topf mit 1 Esslöffel Wasser geben und auf mittlerer Stufe erhitzen bis der Zucker schmilzt. Nun vorsichtig Orangensaft sowie die Zitruschalen hinzugeben. Kurz köcheln lassen und dann mit dem Rotwein ablöschen. Restliche Gewürze außer Sternanis hinzufügen und für 20 Minuten köcheln lassen. Nun Sternanis hinzugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Herdplatte ausstellen und ziehen lassen. Nun durch ein Sieb gießen und fertig ist der Sirup zur Weiterverarbeitung oder mit Hilfe eines Trichters in kleine Fläschchen füllen.

Für den Glühwein den Rotwein zu der Sirupmasse gießen und gemeinsam mit den Orangenscheiben, der Zimtstange und dem Sternanis kurz erhitzen, in Gläser füllen und genießen. Den Rest im Topf aufbewahren. Für den Likör: Den Sirup inkl. der Gewürze und Orangen etc. mit dem restlichen Rotwein aufgießen. Diese Mixtur muss noch einmal kurz köcheln und dann lasst Ihr sie max. einen Tag abgedeckt ziehen. Nun wird alles wieder durch ein Sieb gegeben und die Flüssigkeit mit etwa 750ml Vodka aufgegossen. Fertig.