Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Karamellisierter Glühwein

Zutaten

- 1,2 l heimischer Rotwein (z. B. Trollinger)
- 200 ml heimischer Traubensaft, rot
- Schale einer Bio-Zitrone
- 4 EL brauner Zucker
- 2 Zimtstangen
- 4 Pimentkörner
- 4 Nelken
- 1 Sternanis
- 1 EL grobes Glühweingewürz
- ½ Bio-Orange, in halbe Scheiben geschnitten

Zubereitung

Den braunen Zucker in einem Topf erhitzen, bis dieser karamellisiert.

Dann mit Traubensaft ablöschen und Zitronenschalen sowie die Gewürze zugeben. Alles einkochen, bis es eine sirupartige Konsistenz hat.

Anschließend den Rotwein und die halben Orangenscheiben hinzugeben und nur noch erhitzen (nicht kochen!).

Den Glühwein durch ein kleines Teesieb in Gläser abfüllen und heiß servieren.