

Glühwein

Zutaten für etwa 1,2 Liter Gewürzsirup (reicht für ca. 4 Liter Glühwein)

3 Esslöffel schwarzer Tee (Assam, Ceylon)

½ Wasser

0,3 Liter Orangensaft

¼ Wasser

350 Gramm Zucker

1 Esslöffel Orangeat

3 Stangen Zimt

8 Kardamomschoten

8 Gewürznelken

6 Sternanis

Kräftiger, trockener Rotwein

Zubereitung:

Diese Glühwein-Variante ist so eine Art Instant-Version ohne künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker. Sie kochen einen Gewürzsirup, den Sie problemlos im Kühlschrank mindestens 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren können. Und immer, wenn Ihnen danach ist, wärmen Sie sich ein Tässchen kräftigen Rotwein auf, und schmecken mit dem Sirup so ab, dass Ihr individueller Glühwein entsteht.

Für den Gewürzsirup kochen Sie zuerst einen sehr kräftigen Tee: Gießen Sie die Teeblätter mit einem halben Liter kochendem Wasser auf, und lassen sie 5 Minuten ziehen. Gießen Sie den Tee durch ein Sieb in einen Topf ab, dann den Orangensaft und noch einen viertel Liter kaltes Wasser dazu. In diesen Sud werfen die zerbrochenen Zimtstangen, den grob gehackten Sternanis, die aufgeschnitten Kardamomschoten (mit den schwarzen Samen), die Gewürznelken und das Orangeat dazu. Schütten Sie den Zucker ebenfalls hinein, und lassen Sie alles aufkochen. Dabei müssen Sie rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, sonst klebt er am Boden fest. Lassen Sie den Sud offen 5 Minuten lang kochen, schalten Sie die Hitze ab, Deckel drauf, und nun sollte das Ganze noch 30 Minuten ziehen.

Gießen Sie den Sud durch ein Sieb ab, und durch einen Trichter in Flaschen, die Sie fest verschließen können.

Für den fertigen Glühwein nehmen Sie am besten kräftigen, trockenen Rotwein. Den erhitzen Sie in einem Topf mit Deckel und lassen ihn aber nicht kochen, sonst geht der Alkohol flöten.