



Soseli...hier wie versprochen das Rezept für einen feinen Glühwein!

Wenn ihr Zeit und Lust habt, dann macht einen coolen Event draus....kocht den Glühwein über dem Feuer im Garten oder im Wald. Klaro...geht auch ganz normal auf der Herdplatte aber ich finde ein Fүүrli extrem cool und freute mich schon wie ein Honigkuchenpferd das Rezept niederzuschreiben und den Wein über dem Feuer zu chöchelen! Bitte beachtet folgende Tipps damit der Glühwein auch gut gelingt. Das Rezept findet ihr auf der folgenden Seite.

Verwendet qualitativ gute Zutaten

Die Gewürze sollten frisch und von guter Qualität sein. Verwendet keinen Kochwein. Schnappt euch einen guten Rotwein. Klaro...sicher nicht ein teurer Bordeaux aus Vatis Keller aber auch nicht der billigste Kochwein aus dem Einkaufszenter.

Kocht ihn nicht zu heiss!

Einer der häufigsten Fehler beim Glühwein ist, dass er zu heiß gekocht wird. Dies hat zur Folge, dass die Gewürze bitter werden und der Wein seine Fruchtigkeit verliert..die ideale Kochtemperatur liegt bei 50°-60. Wusste ich lange nicht...und hab einfach drauflos gekocht wie ein Wilder.

Vorsicht mit den Gewürzen

Unterschätzt die Aromen der Gewürze nicht! Gerade eine Überdosis Gewürznelken kann den Glühwein ungenießbar machen. Auch Zimt, Sternanis und Piment können den Genuss verderben und die Fruchtaromen des Weins überdecken. Immer zwischendurch probieren.

Zeit

Nach dem ersten Erhitzen sollte der Wein ein paar Stunden ziehen. Man kann den Glühwein auch über Nacht stehen lassen, damit sich all die Aromen entfalten können. Danach den Glühwein durch ein Sieb gießen, damit die Gewürze beim Trinken nicht stören oder sich gar eine Gewürznelke im Gurgeli querstellt!

Alkoholgehalt beachten

Wer abends Glühwein getrunken hat, spürt das oft am nächsten Tag: Oh weeh Gringweh! Viele schieben das auf die Gewürze -> dem ist aber nicht so! Weil man den Alkohol kaum schmeckt, unterschätzen viele den Gehalt und trinken schlicht zu viel. Selber auch schon erlebt. Immerhin enthält ein Glühwein oft rund zwölf Prozent Alkohol. Gerade draußen in der Kälte trinkt man gerne einen Becher zu viel.

Die Grundregel ist: Wer so viel Wasser wie Wein trinkt, hat am nächsten Tag nicht so viele Probleme.

Und: bei guten Zutaten bekommt man keinen Brummschädel.

Zutaten:

Für: 2 Liter Glühwein

- 4 EL Nelken
- 6 Sternanis
- 4 Scheiben Orangen
- 70g Zucker...je nach Weinsorte
- 2 Stangen Zimt
- 1 TL Kreuz Kümmel
- 5 Kardamomkapseln
- Etwas schwarzen Pfeffer
- 2 Liter Rotwein



1. Wenn ihr den Glühwein direkt zubereiten möchtet, dann gebt alle Zutaten in den Topf und köchelt das bei ca 50°-60° ca 1 Stunde
Temperatur immer wieder kontrollieren
2. Wenn ihr die Gewürzmischung verschenkt oder lagern wollt, schichtet ihr die einzelnen Zutaten (ausser den Orangenscheiben) dekorativ in ein wiederverschließbares Glas.

