



Hier und heute

Glühwein und Glüh-Gin

Jetzt dampft er wieder an den Weihnachtsmarkt-Buden und wärmt von innen. Doch am besten schmeckt Glühwein, wenn man ihn selbst macht. Schokoladen-Sommelière Karin Steinhoff hat ein süffig-fruchtiges Rezept parat. Und für Gin-Fans – einen Glüh-Gin.

Die Rezepte

(von Karin Steinhoff)

Zutaten für Glühwein

- Gewürze: Sternanis, Kardamom, Nelken, Zimt, Ingwer
- 1 Flasche Rotwein (trockener, kräftiger Rotwein empfohlen)
- 2 Orangen (oder 200ml Orangensaft)
- Muscovadozucker oder Ahornsirup nach Geschmack
- Optional dazu:
- Nach Geschmack: Apfel und Dörripflaume
- Rum

Zubereitung

Orangen gut waschen. Schale einer Orange abreiben, dann Saft auspressen. Die zweite Orange in Scheiben schneiden.

Mit den restlichen Zutaten in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, jedoch nicht kochen. Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel für 30 bis 45 Minuten ziehen lassen. Der Glühwein darf nicht kochen, sonst verfliegt der Alkohol!

Nun durch ein feines Sieb gießen.

Falls Sie den Glühwein mit Äpfeln und Dörripflaume zubereiten, das Obst vorher schon mit etwas abgeschöpftem Glühwein ziehen lassen und dann nach dem Durchsieben in die Gläser geben.

Wer mag, kann den Glühwein mit einem Schuss Rum verfeinern!

Glüh-Gin

Die Zutaten

- 250 ml naturtrüber Apfelsaft
- 50 ml Gin
- Gewürze (z.B. Zimt, Sternanis, Kardamom)
- 1 Vanilleschote
- 1 Orange

Zubereitung

Apfelsaft mit Gewürzen in einem Topf mischen und zehn Minuten köcheln lassen.

In Tassen geben und Gin hinzufügen.

Mit Orangenscheiben und/oder einer Zimtstange garnieren.