

Informationen zur Sendung vom 13.12.2024

Glühweinsirup

Von Ulla Scholz

Zutaten

0,75 Rotwein trocken
2 Lorbeerblätter
5 Kardamomkapseln
3 Sternanise
2 Zimtstangen
1 unbehandelte Orange
ca.100 g brauner Zucker

Zubereitung

Den Rotwein in einen Topf füllen und alle Gewürze zugeben. Die Orange waschen, abtrocknen. Größere Stücke von der äußeren Schale (das Weiße innen ist bitter) mit einem Messer entfernen. Alles zusammen aufkochen, dann 2-3 Stunden ziehen lassen.

Den Sud durch ein Sieb gießen und den Zucker zugeben. Beides zusammen auf kleiner Herdstufe so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit mindestens um die Hälfte einreduziert ist.

Den Sirup in eine passende, saubere Flasche füllen, verschließen und mit Inhalt und Datum beschriften. Abkühlen lassen und am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Anrichten

Je nach Verwendung, entweder in hübscher Bügelflasche verschenken oder nach Bedarf als Sauce zu Zimt- oder Vanilleeis reichen. Als Glühweingetränk mit der entsprechenden Menge Wasser aufgießen

Meine Küchentipps

Der Einkauf

Wenn wir davon ausgehen, dass der Wein bereits vorhanden ist und uns nicht schmeckt, wird er hier nicht berechnet. Die meisten Gewürze befinden sich im Schrank – zumindest bei Leuten, die gerne und viel kochen. Pauschal setzte ich dafür Sirup etwas 5,00 Euro einplanen. Allerdings ergibt das viele Glühweinheißgetränke oder verfeinert so manchen Pudding.

Glühweinheißgetränk nenne ich es deshalb, weil der Alkoholgehalt weit unter dem eines Glühweins liegt. Wer hier mehr will, könnte mit etwas Rum oder Korn spritzen. In Zeiten, wo viele Menschen sich einen Besuch am Glühweinstand nicht leisten können, kann so ein Sirup mit oder ohne Rum – in einer Thermoskanne mit heißem Wasser aufgegossen – ein preisgünstiges Getränk für einen Weihnachtsmarktbummel sein. und für den braunen Zucker einen Betrag von 1.00 Euro an. Das Rezept ist als Resteverwertung gedacht. Wer es nachkochen möchte und den Wein kaufen muss, kann für 0,5 L

Informationen zur Sendung vom 13.12.2024

Glühweinsirup

Von Ulla Scholz

Kann Alkohol verkochen?

Je länger der Wein kocht, je mehr Alkohol geht verloren. Wer allerdings keinen Alkohol verträgt oder nicht trinken darf – wie Kinder und Schwangere – sollte besser einen Saft mit den oben aufgelisteten Glühweingewürzen zubereiten. Hier eignen sich Johannisbeere oder Holunder. Mit dem Zucker aufpassen, da Obstsaft bereits Zucker enthalten. Ansonsten würde das Getränk zu süß werden.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz