



Tipps zur Zubereitung von Glühwein

- Rotwein in einen Topf gießen, den Gewürzbeutel dazugeben. Erhitzen (90°) aber auf keinen Fall kochen. Nach Belieben mit schwarzem Tee verdünnen um den Alkoholgehalt zu verringern. Mit Zucker oder Honig abschmecken und 20 Minuten ziehen lassen.

Vorbereitung von Glühwein

- [Orange](#) und [Zitrone](#) hauchdünn schälen, ohne die weiße Zwischenhaut, sie ist bitter.
- 1/4 Liter schwarzen Tee aufbrühen.
- Zerbrochene Zimtstange, Nelken und jew. 2-3 Streifen Orangen- und Zitronenschale in ein kleines Leinentuch (sterile Komresse aus der Apotheke) einbinden.

Anrichten von Glühwein

- Sehr heiß servieren, immer im Henkelglas.
- Glühwein Schnellvariante:
Eine Flasche Rotwein und 1/4 Liter Wasser in einen Topf geben. Je nach gewünschter Aromaintensität 1-2 Teebeutel Schwarztee und Glühwein-Fix-beutel dazugeben. Auf 90° erhitzen aber nicht kochen. 20 Minuten ziehen lassen und mit Zucker abschmecken.

Die Familie Beckröge wünscht guten Appetit.

Zutaten für 8 Personen

- 1,5 l Rotwein
- 0,5 l Wasser
- 2 Teebeutel Schwarzer Tee
- 2 Stangen Zimt
- 4 Gewürznelken
- Zucker
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 unbehandelte Orangen