

Glühwein

(für 4 Personen)

Zutaten: 12 Gewürznelken
 3 - 4 Orangen
 10 Pfefferkörner
 2 x 0.75 Liter Rotwein
 1.5 Liter Wasser
 2 - 3 Zimtstangen
 2 Zitrone
 250g Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten außer die Orange und Zitrone in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen, dabei des öfteren rühren, damit sich der Zucker auflöst.

Danach die Orange und Zitrone in Scheiben schneiden und in den heißen Wein geben. Das ganze 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen und durch ein Sieb geben (wer es mag, kann natürlich auch die Früchte im Punsch lassen).

Tipp: Zum Servieren eine Orangenscheibe in die Tasse geben.