

Glühwein mit und ohne Alkohol

Selbst gemachter Glühwein schmeckt einfach besser.

Zutaten:	Zubereitung:
Glühwein mit Alkohol: 0,5 Liter guten trockenen Rotwein	
25 ml weißer Jamaika-Rum	
2 ungespritzte Orangen	1 Orange auspressen, die andre heiß abwaschen und ungeschält in Scheiben schneiden
4 ganze Nelken 1 Stange Zimt 1 Sternanis	die Zimtstange in mehrere Stücke brechen. Die Gewürze in einen Papier-Teefilter geben und oben zuschnüren. Notfalls kann man die Gewürze auf lose in den Wein rühren und ihn vor dem Servieren durch ein engmaschiges Sieb gießen.
30 g brauner Kanis-Zucker oder brauner Zucker	Alle Zutaten vorsichtig erhitzen, keinesfalls kochen lassen. Dann 1 Stunde ziehen lassen. Gewürze entfernen, nochmals erhitzen und servieren.

Glühwein ohne Alkohol: 0,5 Liter roter Traubensaft oder alkoholfreier Rotwein	
2 ungespritzte Orangen	1 Orange auspressen, die andre heiß abwaschen und ungeschält in Scheiben schneiden
4 ganze Nelken 1 Stange Zimt 1 Sternanis	die Zimtstange in mehrere Stücke brechen. Die Gewürze in einen Papier-Teefilter geben und oben zuschnüren. Notfalls kann man die Gewürze auf lose in den

	<p>Wein rühren und ihn vor dem Servieren durch ein engmaschiges Sieb gießen. Alle Zutaten vorsichtig erhitzen, keinesfalls kochen lassen. Dann 1 Stunde ziehen lassen. Gewürze entfernen, nochmals erhitzen und servieren.</p>
<p>evtl. brauner Zucker</p>	<p>erst probieren, ob noch Zucker notwendig ist, der Traubensaft ist meist schon sehr süß. Und alkoholfreier Rotwein ist wesentlich milder als solcher mit Alkohol.</p>