



## REZEPT KLASSISCHER GLÜHWEIN

Foto: Adobe Stock

- 8 Kardamomkapseln
- 10 Nelken
- 10 Pimentkörner
- 1 TL Koriandersaat
- 4 Sternanis
- 1 TL Anissaat
- 1 l Rotwein TROCKEN
- 3-4 Orangenscheiben
- 1 Stange Zimt
- 5 EL Zucker

VIEL SPASS BEIM  
NACHKOCHEN.....

Kardamomkapseln mit der breiten Seite eines großen Messers aufdrücken. Kardamom, Nelken, Piment, Sternanis, Zimtstange, Koriander und Anissaat in einen Teebeutel oder in ein kleines Teesieb geben.

Rotwein und 500 ml Wasser mit den Gewürzen zugedeckt erhitzen. Inzwischen die Orange heiß abwaschen, trocknen und in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Zum Wein geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten ziehen lassen.

Zum Schluss den Glühwein nach Belieben mit Zucker abschmecken.