

# Glühwein

Ohne Glühwein wäre die Weihnachtszeit nur halb so schön - vor allem wenn er so fein schmeckt wie mit diesem Rezept!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

0.5 Stk. <a href="#">Orangen</a>
6 Stk. Gewürznelken
70 cl Rotwein
30 cl Wasser
9 EL <a href="#">Zucker</a>
1 Zimtstangen

## Zubereitung

Der Glühwein schmeckt würzig, fruchtig und sehr aromatisch mit feiner Zimtnote.

1. Die Orange heiß abwaschen, in Scheiben schneiden. Rotwein und Wasser in einen Topf füllen. Gewürznelken, Orangenscheiben, Zimtstange und Zucker zufügen. Einmal aufkochen lassen.
2. Temperatur sofort wieder reduzieren und den Glühwein mit aufgesetztem Deckel etwa 15 Minuten lang leicht sieden lassen. Zwischendurch umrühren. Den Glühwein abseihen und in Tassen oder hitzefesten Glasbechern servieren.

## Tipp

Den Glühwein nach Belieben mit einigen Orangenscheiben, Zitronenscheiben oder Zimtstangen dekorieren.