Kaffee Glühwein

Wer das Rezept für den aromatischen Kaffee-Glühwein nicht ausprobiert, verpasst definitiv ein wunderbares Geschmackserlebnis in der Weihnachtszeit, also gleich einmal testen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 l	Rotwein
100 ml	Orangensaft
5 cl	Brandy
0.5 Stk.	Bio Orangen (in Scheiben)
3 TL	Honig
8 Stk.	Gewürznelken
2 Stk.	Zimtstangen
0.5 TL	Ingwerpulver
1 Tasse	Kaffee
1 Schuss	Grappa

Zubereitung

1. Für den **Kaffee-Glühwein** zunächst den Glühwein zubereiten: Den Rotwein mit Orangensaft

und Brandy in einen großen Topf füllen. Orangenschalen, Nelken, Honig, Ingwerpulver und Zimtstangen ebenfalls in den Topf geben.

2. Auf niedriger Stufe den Glühwein langsam erhitzen, nicht kochen lassen. 30 Minuten durchziehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit sich der Honig vollständig auflösen kann. Den Glühwein durch ein Sieb abgießen, die Gewürze entsorgen.

3. Für die Kaffee-Variante den Glühwein in einen Topf geben. Den sehr starken Kaffee oder Espresso zufügen (Verhältnis: auf 1 Liter Wein etwa eine knappe Tasse Kaffee). Zum Schluss noch einen Schuss Grappa dazugeben. Die Mischung erhitzen (nicht kochen) und etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Heiß servieren.

Tipp

Den Kaffee-Glühwein kann man mit ein oder zwei Orangenscheiben garnieren. Wer keinen Honig mag, ersetzt diesen einfach durch Zucker oder Agavendicksaft. Die Menge hängt vom Geschmack ab.