

## Rezept des Monats Dezember: Glühwein

### Glühwein mit und ohne Alkohol

#### Klassischer Glühwein

- 1 Liter trockener Rotwein
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Stangen Zimt
- 2 Nelken
- 4 Eßlöffel Zucker
- Kardamom nach Geschmack

#### Zubereitung:

Den Rotwein in einen Topf gießen

Von einer Orange und Zitrone ein paar Zesten schälen, danach diese auspressen und alles zu dem Rotwein geben

Die zweite Orange in Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten auch in den Topf geben.

Nun alles langsam erhitzen und auf keinen Fall kochen, sonst verflüchtigt sich der Alkohol.

Den Glühwein noch ca. eine halbe Stunde ziehen lassen und dann genießen.



#### Alkoholfreier Glühwein

- 1 Liter Trauben – oder Apfelsaft
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 kleiner Apfel
- 1 Stange Zimt
- 2 Gewürznelken
- Evtl. etwas Zucker oder Honig
- Evtl. etwas Früchtetee

#### Zubereitung:

Den Saft in einen Topf geben

Die Zitrone in Scheiben und den Apfel in kleine Würfel schneiden

Alles zusammen mit den Gewürzen erhitzen.

Probieren- ist er zu süß, dann Früchtetee zugeben, ist er zu bitter, dann Zucker/Honig dazu.