

Orangen-Glühwein mit Zimt



Wenn an einem kristallklaren, verschneiten Wintertag dein Atem zu gefrieren scheint, gibt es nichts Besseres als diesen heissen Glühwein aus Rot- oder Weisswein. Wenn das Grau von nasskaltem Schmuddelwetter deine Stimmung trübt, wärmt nichts mehr deine Seele und deine Füsse.

Zutaten für vier Tassen Glühwein

- Weisswein oder Rotwein
- 0,1 l Wasser
- Schale einer frischen Orange
- Schale einer frischen Zitrone
- 1/2 Zimtstange
- 5 Nelken
- 1 Sternanis
- 80 g Zucker

Man nehme ... Nachdem du dich zu Gunsten von Rot- oder Weisswein entschieden hast – diese Entscheidung musst du treffen, füllst du einen ausreichend grossen Topf mit den genannten Zutaten. Dieses Gemenge kochst du kurz auf. Kurz.

Du willst keine Reduktion, sondern möglichst viel Glühwein. Dann nimmst du den Topf vom Herd und lässt den gewürzten Wein mindestens eine Stunde ziehen. Nahen die Gäste oder übermannt dich die Lust, erhitzt du den Sud. Er soll nicht kochen, aber den Namen Heissgetränk schon selbstbewusst betonen.

Dann verteilst du den Glühwein gerecht, aber nicht zu hitzig durch ein Sieb in die Tassen. Gerecht, damit keiner meckert. Nicht zu hitzig, damit sich die Vorfrende steigert. Und durch ein Sieb, weil niemand die Nelken will.

Und schliesslich – egal wie das Wetter ist. Hoch die Tassen.

