

3 Glühwein-Rezepte – mit Tipps zum selber machen



Dampfender, duftender Glühwein ist nicht nur auf dem Weihnachtsmarkt der Renner.

Unser Tipp: Macht Euch in der Adventzeit Euren eigenen Glühwein. Ihr könnt ihn ganz einfach selber machen. Dann wisst Ihr genau, wie gut die Weinqualität ist und könnt den Zuckergehalt selber bestimmen. Wir verraten Euch 3 leckere Glühwein-Rezepte (klassischer, weißer und alkoholfreier Glühwein). Genießt so die Wartezeit bis zum großen Fest.

Rezept 1: klassischer Glühwein selber machen

1 Flasche	trockenen Bio-Rotwein (z. B. Spätburgunder)
1 Stück	Bio-Orange in Scheiben
2 Stangen	Ceylon-Zimt
3 Stück	Gewürznelken
2-3 EL	Zucker, Honig oder Agavendicksaft
nach Geschmack einige Kapseln Kardamom, optional: Vanilleschote	

Zubereitung

- Rotwein in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erwärmen. **TIPP:** Unbedingt darauf achten, dass der Rotwein niemals kocht, denn sonst verdampft der Alkohol.
- Während dem Erwärmen die restlichen Zutaten hinzufügen. **TIPP:** Bio-Zitronen statt der Orangen eignen sich auch gut - oder Ihr kombiniert einfach beides. Wer den intensiven Geschmack von Kardamom mag, der kann einige Kapseln beifügen.
- Topf vom Herd nehmen und alles etwa eine Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren Glühwein erwärmen (nicht kochen!) und durch ein Sieb in die Tassen gießen, sodass alle Gewürze aufgefangen werden.

Rezept 2: „Weißen Glühwein“ selber machen

1 Flasche	Bio-Weißwein (z. B. Riesling)
1 Stück	Bio-Orange
1 Stück	Bio-Zitrone
3 Stück	Sternanis
2 Stangen	Ceylon-Zimt
2-3 EL	Zucker, Honig oder Agavendicksaft

Optional: 1 Bio-Apfel für Deko

Zubereitung

- Mit einer Küchenreibe oder Raspel die Schale der Bio-Orange und Bio-Zitrone abreiben. Achtet hierbei darauf, nicht die weiße Haut mit abzureiben, da diese bitter schmeckt.
- Presst dann den Saft aus der Orange und der Zitrone und gebt ihn - zusammen mit dem Weißwein - in einen Topf. Fügt die Gewürze und den Zucker bzw. Honig hinzu und erwärmt das Ganze langsam. Wie immer, bitte darauf achten: Glühwein darf niemals kochen.
- Lasst den Sud mindestens eine Stunde ziehen. Vor dem Servieren erwärmt ihn dann erneut.
TIPP: Den weißen Glühwein mit frischen Apfelschnitzen servieren.

Rezept 3: Alkoholfreien „Glühwein“ selber machen

Unser Rezept für alkoholfreien Glühwein ist perfekt, wenn Ihr Kinder und Autofahrer zu Besuch habt. Der alkoholfreie „Glühwein“ steht dem Original geschmacklich in nichts nach.

250 ml	Johannisbeersaft
250 ml	Sauerkirschsafte
300 ml	roter Traubensaft
200 ml	Apfelsaft
2 Stück	Kardamomkapsel
4 Stück	Gewürznelke
20 ml	Limettensaft

Zum Garnieren: 4 Zimtstange, 4 Orangenscheibe

Zubereitung

- Alle Zutaten, außer den Limettensaft, in einem Topf erwärmen. Vom Herd nehmen und 1 Stunde ziehen lassen.
- Vor dem Servieren nochmals erwärmen, aber nicht kochen. Mit Limettensaft abschmecken.
- Die Gewürze entfernen. Den „Glühwein“ in hitzebeständige Becher füllen, mit je einer Zimtstange und einer Orangenscheibe garnieren.

TIPP: Da Fruchtsäfte in der Regel bereits sehr süß sind und eigenen Fruchtzucker besitzen, könnt Ihr den Fruchtsäften die Süße nehmen, indem Ihr den alkoholfreien „Glühwein“ mit Fruchtetee verdünnt.