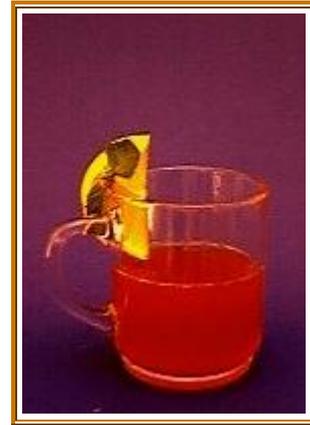


Punsch Rezepte

Glühwein Rezept

Glühwein ist ein beliebtes alkoholhaltiges Heißgetränk, das in Mitteleuropa traditionell im Winter, in der Adventszeit, zum Nikolaus und häufig auf Weihnachtsmärkten, getrunken wird.



Zur Herstellung von Glühwein wird roter Wein mit verschiedenen Gewürzen verwendet. Üblicherweise Zimt, Gewürznelken, Zitronenschale und etwas Muskatnuss. Die Zutaten werden zusammen erhitzt und je nach Geschmack gesüßt. Bei der Zubereitung sollte der Glühwein keinesfalls über 80 Grad Celsius erhitzt werden, da der im Glühwein enthaltene Alkohol ab 78 °C verdampft und die Gewürze in ihren Geschmack nachteilig verändert werden.

Einfacher ist es, sich fertigen Glühwein entweder im Tetra Pack oder in der Flasche im Handel zu besorgen. Die meisten fertigen Glühweine sind aber aus Massenweinen produziert und es fehlt ihnen das gewisse Etwas.

Man kann diesen Glühwein aber gut „verfeinern“. Erhitzen sie den Glühwein, aber nicht kochen, füllen Sie damit eine große Tasse etwas über die Hälfte und geben Sie einen Löffel Honig dazu. Anschließend je nach Geschmack, geben Sie entweder einen Schuss braunen Rum oder Amaretto dazu. Sie werden es merken, der Glühwein bekommt gleich einen edleren Geschmack.