

Rezept für selbst gemachtes Glühweingewürz

Zutaten

ergibt ein großes Vorratsglas (250 ml)

- 4-5 Bio-Orangen
- 8 Zimtstangen
- 20 Sternanis
- 32 Pimentkörner
- 40 Nelken
- 20 Kardamomkapseln



Zubereitung

1. Orangen heiß waschen, trockenreiben und mit einem Gemüseschäler feine Streifen abschälen. Die Orangenschalen auf einem Backpapier flach ausbreiten und mit Umluft bei 80 °C für ungefähr eine Stunde trocknen. Alternativ können die Schalen auch in einem Dörrautomat getrocknet werden. Die Schalen sollten so trocken sein, dass sie danach in kleine Stücke gebrochen werden können.
2. Zimtstangen zerkleinern und mit den restlichen Gewürzen in einem Mörser grob zerstoßen. Die Orangenschalen dazugeben und das fertige Glühweingewürz in ein luftdichtes Glas abfüllen.

Zubereitung für den Glühwein: Einen Liter Wein (Rot- oder Weißwein) beziehungsweise Saft (Apfel- oder Traubensaft) in einem Topf erwärmen und zwei bis drei Esslöffel des Glühweingewürzes in einem Teesieb oder Teefilter in den Topf hängen. Alternativ kann das Glühweingewürz auch direkt eingerührt und der Wein vor dem Servieren durch ein feines Sieb gegossen werden. Die Mischung auf der ausgeschalteten Herdplatte für 30 Minuten ziehen lassen und den Glühwein je nach Bedarf mit braunem Zucker süßen. Vor dem Servieren erneut erwärmen (Achtung, nicht kochen!) und mit einigen frischen Orangenschalen garnieren.