

Gewürzglühwein

Zutaten

- 0,75 Liter Wein
- 300 ml gutes Wasser
 - 6 Kardamomkapseln
 - 20 schwarze Pfefferkörner
 - 12 Pimentkörner
 - 1 Zimtstange
 - 1 Prise Koriandersamen
 - 1 Prise Fenchelsamen
 - 1 Sternanis
 - 3 Kaffir-Limettenblätter
- 15 Späne Orangenschale von Bio-Orange
- 1 Stange Zitronengras
- 4 EL Ahornsirup

Zubereitung

Den Wein mit 300 Milliliter Wasser mit geringer Mineralisierung in einem ausreichend großen Topf vorsichtig auf etwa 60 °C erhitzen

Kardamomsamen und Pfeffer mit einem großen Küchenmesser leicht brechen und zusammen mit dem Piment, der Zimtstange, dem Koriander, dem Fenchel und dem Sternanis ohne Öl in einer trockenen Pfanne erhitzen. Wenn die Gewürze zu duften beginnen, sofort zum Wein geben.

Das Zitronengras mit dem Messerheft kräftig klopfen, sodass die Fasern aufreißen. Orange heiss abwaschen, abtrocknen und Späne mit Zestenreisser herstellen (alternativ: mit scharfen Messer sehr dünn die oberste Schicht abschneiden). Anschließend Zitronengras und Orangenschalen in den warmen Wein legen und alles 30 Minuten ziehen lassen.

Danach durch ein feines Sieb gießen, nach Geschmack mit Ahornsirup süßen und eventuell wieder auf Temperatur bringen

Dauer: 45 Minuten inkl. Wartezeit

Ursprungsidee: www.welt.de/icon/article135138005/Gluehwein-zur-Abwechslung-mal-mit-Zitronengras.html#disqus_thread