Rezept

Glühweinsirup

Ein Rezept von Glühweinsirup, am 28.04.2024

Zutaten

- **4** Kardamomkapseln
- **1 Stange** Zimt
- **8** Nelken
- **1** Vanilleschote
- **1 l** trockener Rotwein
- **4** Sternanis
- **3** Bio-Orangen
- **400 g** feiner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Flaschen oder Gläser (à 1/8 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1205 kcal

Zubereitung

1. Die Kardamomkapseln im Mörser leicht zerstoßen. Mit Rotwein, 1/4 l Wasser, Zimtstange, Sternanis und Nelken in einen Topf geben und zugedeckt aufkochen lassen. 1 Bio-Orange heiß waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden und zum Wein geben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen. Den Glühwein durch ein Sieb gießen und wieder in einen Topf geben.

2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen und mit den Schoten zum Glühwein geben. Den Saft der übrigen Bio-Orangen auspressen und mit dem Zucker dazugeben. Den Glühwein aufkochen und bei starker Hitze in 15-20 Min. bis zur Hälfte sirupartig einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Vanilleschote und Zimtstange entfernen.

3. Die Flaschen oder Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) heiß ausspülen. Glühweinsirup einfüllen. Flaschen oder Gläser sofort verschließen.