

Glühweingewürz



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Yield :** 1 Liter
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '1 Liter' });
```

Der Winter naht und allmählich möchte man nur noch warme Getränke zu sich nehmen. Das wohl beliebteste Heißgetränk im Winter ist der Glühwein, doch den gibt es meistens nur auf den Weihnachtsmärkten. Wer jedoch auch das ganze Jahr über selbst gemachten Glühwein trinken möchte, der sollte dieses Rezept für eine aromatische Gewürzmischung ausprobieren. Dieses Glühweingewürz besticht durch seine genau abgestimmte Zusammenstellung und ist nicht

vergleichbar mit den Fertigprodukten aus dem Supermarkt oder vom Weihnachtsmarkt.

Das angegebene Mengenverhältnis reicht für 1 Liter trockenen Rotwein. Das Gewürz lässt sich auch im Falle einer alkoholfreien Variante, zum Beispiel mit Saft oder Tee, hervorragend einsetzen.

Zutaten

- 8 zerdrückte Kardamomkapseln
- 10 Nelken
- 10 Pimentkörner
- 4 Kapseln Sternanis
- 1 Stange Zimt
- 1 TL Koriandersaat
- 1 TL Anissaat
- Schalen einer unbehandelten Orange

Rezeptart: Gewürzmischungen, Kräutermischung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gluehweingewuerz/>