

APÉRITIF & AMUSE BOUCHE

Glühweingewürz selber machen & Zubereitung Glühwein

Gewürz-Rezept (für 2 Flaschen Rotwein, 0,75 l)



Zutaten

FÜR DAS GEWÜRZ

Schale von 1 Orange (unbehandelt)

Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

1 Stück Ingwer (ca. 2 x 2 cm)

60-80 g Rohrzucker

1/2 TL Bourbon Vanille (gemahlen)

2 Stangen Zimt

1 EL Nelken

4 Sternanis

10 Kardamomkapseln (grün)

FÜR 0,75 L GLÜHWEIN

Rotwein (trocken | 0,75 Liter)

2 EL Glühweingewürz

1 Orange (gepresst)

60-80 g Rohrzucker

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Sparschäler

verschließbares Gefäß für das Gewürz (ggf. zum Verschenken)

Backpapier

Mörser

Zubereitungszeit Gewürz: 20 min

Trockenzeit Gewürz: 60 min

Zubereitungszeit Glühwein: 10 min

Ziehzeit Glühwein: 20 min

Zutaten Zubereitung

Glühwein-Gewürz herstellen

- Backofen auf 75°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und auf die Arbeitsplatte stellen.
- Von
- 1 Orange (unbehandelt)** und
1 Zitrone (unbehandelt) mit einem Sparschäler die Schale runterschneiden. Die Schalenstücke halbieren und mit einem scharfen Messer in sehr feine Streifen schneiden.
Auf dem Backblech verteilen.
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 x 2 cm)** schälen und ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden.
Ebenfalls auf das Backblech geben und dieses in den Backofen schieben. Die feinen Streifen 60 Minuten im Ofen bei 75°C trocknen lassen.
In der Zwischenzeit
- 2 Stangen Zimt**
1 EL Nelken
4 Sternanis im Mörser grob zerstoßen und in eine kleine Schüssel geben.
10 Kardamomkapseln im Mörser grob zerstoßen, dass die Schalen zerstört werden. Dann die Samen herausholen, die Schalen entfernen und die Samen grob zerstoßen.
Ebenfalls in die kleine Schüssel geben.
- 1/2 TL Bourbon Vanille (gemahlen)** in die Schüssel geben und alles vermischen.
In ein verschließbares Glas (z.B. Weckglas) umfüllen.

Glühwein zubereiten

- Rotwein (trocken | 0,75 Liter)** in einen Topf geben und 2 EL (die Hälfte des Glühweingewürzes) dazugeben.
- 1 Orange** auspressen und in den Wein geben.
Den Wein mit der Orange auf 65°C erhitzen und mit je nach gewünschter Süße abschmecken.
- 60-80 g Rohrzucker** Alles zusammen bei 65°C mindestens 20 Minuten ziehen lassen und dann den Glühwein durch ein Sieb abseihen, um die Gewürzstücke zu entfernen.