

SPECIALE
Glühwein



20 Minuten / leicht / Perfekt zur Adventszeit

Ein Muss in der Adventszeit und ein Getränk mit viel Tradition! Der Glühwein wird häufig auf den Weihnachtsmärkten getrunken, man kann ihn aber sehr gut zu Hause zubereiten und bei einem gemütlichen Abend vor dem Kamin genießen. Lasst euch inspirieren und kreiert euren perfekten Glühwein!

ZUTATEN

0,75 ml Bocciolo Grasperossa Dolce DOC
1 Sternanis
1 Zimtstange
Schale einer halben Orange
1 Vanilleschote
Chili
12 cl San Marzano Elisir Borsci

ZUBEREITUNG

Sternanis, Zimtstange, Vanilleschote, Orangenschale und etwas Chili in einem Topf erhitzen. Mit San Marzano Elisir Borsci ablöschen und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss mit dem Bocciolo Grasperossa Dolce DOC auffüllen, kurz aufkochen lassen und danach die Temperatur herunter drehen und den Glühwein weiter auf ca. 70-75°C erwärmen. Danach servieren und genießen!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Bocciolo Grasperossa Dolce DOC von Medici, San Marzano Elisir Borsci

SALUTE!

Weitere Rezepte auf [waurig.com/rezepte](https://www.waurig.com/rezepte)

