

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](http://waurig.com/rezepte)**

