

GETRÄNKE
Vin brulé



20 Minuten / leicht / Getränk

Der italienische Glühwein - emu vin brulé ist ein köstliches und aromatisches Heißgetränk, das häufig im Winter und auf Weihnachtsmärkten zubereitet wird, vor allem in Norditalien und in den Bergregionen. Das wärmende Getränk, das auch als Glühwein oder vin chaud bekannt ist, wird auch in nordeuropäischen und nordamerikanischen Ländern konsumiert.

ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN

NOVANTUNO Montepulciano d`Abruzzo DOC 750ml
100g Zucker
2 Lorbeerblätter
8 Gewürznelken
Halber Apfel
Halbe Orange
Halbe Zitrone
2 Zimtstangen
3 Stück Sternanis

ZUBEREITUNG

Den gesamten Wein in den Topf gießen, dann das gesamte Obst schneiden und in den Topf geben, den Zucker und die restlichen Zutaten hinzufügen. 15 Minuten lang bei mittlerer Hitze langsam kochen.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

NOVANTUNO Montepulciano d`Abruzzo DOC, Lorbeerblätter ganz 60g Dose, Zimt ganz 130 g Dose

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

