

Barbaras Glühwein



Wenn an einem kristallklaren, verschneiten Wintertag dein Atem zu gefrieren scheint, gibt es nichts Besseres als diesen heißen Glühwein aus Rot- oder Weißwein. Wenn das Grau von nasskaltem Schmuddelwetter deine Stimmung trübt, wärmt nichts mehr deine Seele. Und deine Füße.

Zutaten für vier Tassen Glühwein – mehr bietet sich an:

- 1l Ortenauer Spätburgunder, feinfruchtig
oder Ortenauer Klingelberger, feinfruchtig
- 0,1 l Wasser
- Schale einer frischen Orange
- Schale einer frischen Zitrone
- 1/2 Zimtstange
- 5 Nelken
- 1 Sternanis
- 80 g Zucker

Man nehme ...

Nachdem du dich zu Gunsten von Rot- oder Weißwein entschieden hast – diese Entscheidung musst du treffen –, füllst du einen ausreichend großen Topf mit den genannten Zutaten. Dieses Gemenge kochst du kurz auf. Kurz. Du willst keine Reduktion, sondern möglichst viel Glühwein. Dann nimmst du den Topf vom Herd und lässt den gewürzten Wein mindestens eine Stunde ziehen.

Nahen die Gäste oder übermannt dich die Lust, erhitze den Sud. Er soll nicht kochen, aber den Namen Heißgetränk schon selbstbewusst betonen. Dann verteilst du den Glühwein gerecht, aber nicht zu hitzig durch ein Sieb in die Tassen. Gerecht, damit keiner meckert. Nicht zu hitzig, damit sich die Vorfreude steigert. Und durch ein Sieb, weil niemand die Nelken will.

Und schließlich – egal wie das Wetter ist – hoch die Tassen.