









## Rezept für köstlichen Glühwein

 6 Personen

 20 min. Vorbereitung

15 min. Wartezeit

### Zutaten:

-  1 Liter Rotwein
-  1 Orange (je mehr Orange Sie verwenden, desto süßer)
-  1 Zimtstange
-  4 Gewürznelken
-  2 Esslöffel Zucker (oder mehr oder weniger, je nachdem, was Sie mögen)
-  2 Sternanis
-  1/2 Zitrone (je mehr Zitrone man hinein gibt, desto saurer wird der Wein)

### **Haben Sie alle Zutaten bekommen? Lassen Sie uns anfangen:**

1. Stellen Sie eine Pfanne auf das Feuer und wärmen Sie den Wein auf. **Hinweis:** **Stellen Sie sicher, dass der Wein nicht kocht, da sonst der Alkohol verdunstet.**
2. Nelken, Sternanis und Zimt in den Wein geben.
3. Die Orange und die Zitrone schneiden und der Mischung beifügen.
4. Fügen Sie Zucker hinzu, wenn Sie möchten (dies hängt davon ab, ob Sie es süß mögen oder nicht).
5. Lassen Sie den Glühwein mindestens 15 Minuten auf dem Feuer stehen.