

Glühweinherstellung mit Ingos Glühweingewürz



Und das brauchen Sie:

Eine Flasche guten Rotwein (z.B. Côte du Rhone), Weisswein (z.B. Riesling) oder Apfelwein. Weissen Rüben- oder Rohrzucker (keinen braunen). Ein Tee-Ei oder einen Tee-Papierbeutel

Und so geht es:

Den Wein im Topf warm werden lassen, einen Esslöffel des Glühweingewürzes im Tee-Ei oder Papiersäcklein aufwallen und langsam ziehen lassen, damit die Gewürze auslaugen können. Zucker nach Belieben dazugeben. Das Glühweingewürz können Sie gleich noch für eine zweite Portion verwenden.

Sie können dieses Gewürz übrigens auch für den Sud Ihres Rinds- oder Rehschmorbratens brauchen

Gerne senden wir Ihnen ein Säcklein von dem köstlichen Gewürz. Schreiben Sie uns einfach eine Emaille mit ihrer Adresse.