



Warme glühwein

Kruidige warme wijn met kaneel, kruidnagel en sinaasappel. Onmisbaar op de kerstmarkt en bij de open haard.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	4	Drank

Ingrediënten

- 750 ml stevige rode wijn
- 1 sinaasappel
- 2 kaneelstokjes
- 4 kruidnagels
- 2 steranijs
- 80 gr suiker
- 2 el bruine rum (optioneel)

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de sinaasappel in schijven. Prik de kruidnagels in enkele van de schijven.
- 2.** Doe de rode wijn, de sinaasappelschijven, de kaneelstokjes, de steranijs en de suiker in een ruime kookpot.
- 3.** Verwarm het geheel op een laag vuur. Laat de wijn nooit koken, want dan verdampt de alcohol.
- 4.** Laat minstens 20 minuten zachtjes trekken zodat de kruiden hun aroma volledig vrijgeven.
- 5.** Voeg op het einde eventueel de rum toe en roer kort om.
- 6.** Schenk de glühwein warm uit door een fijne zeef en serveer meteen in verwarmde glazen of mokken.

Tip

Kies een volle, niet te dure rode wijn: de kruiden overheersen toch de fijne nuances. Voeg de suiker gerust aan naar smaak toe, afhankelijk van hoe zoet de wijn al is.

Lekker met

Speculaas of warme wafels