

REZEPT

LEIFHEIT

So geht Haushalt heute.

Echter Winzerglühwein

Zutaten:

2 Liter roten oder weißen Landwein vom Lieblingswinzer
1 Bio-Orange
½ Zimtstange
1cm Vanilleschote
2 Nelken
1 Zacken eines Anissterns
Zucker

Zubereitung:

1. Die Bio-Orange in Scheiben schneiden und in einen großen Topf geben.
2. Die Gewürze mit einem Mörser oder der Leifheit „Nuss- und Mandelmühle“ zermahlen und hinzugeben.
3. Nun 2 Liter Wein des Lieblingswinzers darüber geben und auf Stufe 6 langsam erhitzen.
Achtung: Glühwein darf nicht kochen, da sonst die Aromen verloren gehen und der Glühwein verkocht schmeckt.
4. Kurz bevor der Glühwein kocht auf Stufe 1 noch ca. eine halbe Stunde ziehen lassen und nach Belieben mit Zucker süßen.
5. Vor dem Genießen noch einmal erhitzen und anschließend in die Leifheit „Harmonic“ umfüllen

Weingut Sonnenberg, Heerstraße 98, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel.: 02641-6713, info@weingut-sonnenberg.de, www.weingut-sonnenberg.de