

Glühwein mit Ingos Glühweingewürz:

1 Flasche guten Rotwein (z.B. Côte du Rhone) oder Weisswein (z.B. Riesling) oder auch Apfelwein
weisser Rüben oder Rohrzucker (keinen braunen!) nach Geschmack
1 Tee-Ei oder Tee Papierbeutel

Zubereitung:

Den Wein im Topf warm werden lassen,
das Glühweingewürz ca. 1 EL in einem Tee-Ei
oder Papiersäcklein reinlegen einmal aufwallen
lassen und dann langsam ziehen lassen,
so dass die Gewürze auslaugen können.
Zucker nach Belieben dazugeben.
Übrigens das Glühweingewürz können
Sie gleich noch für eine 2. Portion
verwenden.

Und würzen Sie mit dem Glühweingewürz
doch auch mal den Bratensud Ihres
Reh-oder Rinderschmorbatens.

