



SCHWEIZER GLÜHWEIN

DAS BRAUCHTS

- 7 ½ dl kräftiger Rotwein
- 50 g Rohzucker
- 1 Bio-Orange, halbiert, in Scheiben
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 2 Sternanise
- 3 Kardamomkapseln, Samen ausgelöst
- 1 Msp. Muskat

UND SO WIRDS GEMACHT

Wein mit allen Zutaten bis zum Muskat in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen, nochmals heiss werden lassen, durch ein Sieb in Tassen giessen.