

... > Spezielles > Party

Glühwein nach Mama





so hat ihn meine Mama immer gemacht

★★★★☆ **3.75** (2 Bewertungen)

 **2** Kommentare

 10 Min.

 simpel

 05.02.2014

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

2 Flaschen Wein, lieblich

1 Orange(n), unbehandelt

1 Zitrone(n), unbehandelt

5 Kardamomkapsel(n)

2 Stange/n Zimt

10 Gewürznelke(n)

3 cm Ingwerwurzel

Zucker, braun

Rum

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Den Wein in einem großen Topf erwärmen. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Orange und die Zitrone in Scheiben schneiden. Alles in den Wein geben. Die Kardamomkapseln oben einschneiden und mit den übrigen Gewürzen in einen Papierteefilter geben. Diesen in den Topf hängen. Bei geringer Wärmezufuhr (der Wein darf nicht kochen) mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Dann mit dem Zucker abschmecken und nach Belieben noch etwas Rum hinzugeben.

Rezept von

[Kochkeks250](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

12.12.2020 19:33

Bebberle

Hallo,

es geht nichts über selbstgemachten Glühwein!!! Uns hat er sehr gut geschmeckt. Vielen Dank für das Rezept.

Schöne Grüße
Bebberle

[Antworten](#)

22.12.2014 18:48

Gelöschter Nutzer

Die ganze Familie war begeistert. Ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Rezept.

[Antworten](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

blumenkohlbratlinge rezepte, carameleis rezepte, indisch rezepte, palmherzen rezepte, reisafla rezepte, schafgarben rezepte, spinatnudeln rezepte, spitzkolgemüse rezepte, steinpilzrisotto rezepte, zwiebelschnitzel rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH