



## Roter Glühwein

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Gläser

- |      |   |   |               |
|------|---|---|---------------|
| 1 L  | trockener Rotwein nach Wahl               | 2 | Bio Orangen   |
| 2    | Zimtstangen                               | 7 | Gewürznelken  |
| 3    | Sternanis                                 | 1 | Vanilleschote |
| 3 EL | Rohrzucker (bei Bedarf mehr oder weniger) |   |               |

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Eine Orange in Scheiben schneiden und die andere auspressen.
2. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einer Messerspitze vorsichtig herauskratzen.  
Das Mark und die Schote werden noch weiter verwendet.
3. Den Wein in einen Kochtopf geben, langsam erhitzen und die restlichen Zutaten hinzugeben.  
Nach einer Stunde bei niedriger Temperatur ist der Glühwein trinkfertig.  
Wichtig ist, dass der Glühwein auf gar keinen Fall kochen darf, da ansonsten der Alkohol verdunstet.
4. Den Glühwein durch ein Sieb in die Gläser geben.

Tipp: Die folgenden Rebsorten eignen sich besonders gut für roten Glühwein:

- Spätburgunder
- Dornfelder
- Merlot
- Montepulciano

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Roter Glühwein

Stand 19.04.2022