

Winzer-Rezepte aus Übersee

Wir empfehlen:

Winterfloat – Glühwein mit Eis

Zutaten für 4 Personen

1 Liter Rotwein aus Übersee
Saft von 2 Bio-Orangen
2 Zimtstangen
4 Nelken
2 – 4 Esslöffel Honig oder Rohrzucker
100 ml Muscat Blanc oder Orangenlikör
je Glas 1 große Kugel Bourbon-Vanilleeis
Zimt zum Bestreuen



Zubereitung

Orangen auspressen.

Rotwein mit Orangensaft, Zimtstangen, Nelken und Honig (bzw. Rohrzucker) in einen Topf geben. Langsam auf circa 70 – 75 °C erhitzen. Nicht kochen, damit der Alkohol und die feinen Aromen erhalten bleiben.

Bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Anschließend Muscat Blanc oder Orangenlikör hinzugeben. Gewürze aus dem Glühwein entfernen und in hitzebeständige Gläser mit Henkel füllen.

Als Finale in jedes Glas eine große Kugel Vanilleeis geben, mit einer Prise Zimt bestäuben und sofort servieren.