

Fancy Glühwein

8 Portionen

ZUTATEN

- 1 l Rotwein (trocken)
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 130 g Zucker
- 500 ml Traubensaft
- 5 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Sternanis
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Stange Zimt
- Rosmarinzweige (zum Garnieren)
- Zimtstangen (zum Garnieren)



Fancy Glühwein

ZUBEREITUNG

1. Für die Zuckerränder die Orangenschale abreiben, um ca. 1 EL Schale zu erhalten, und mit etwas Zucker auf einem Teller vermischen. Orange und Zitrone in Stücke schneiden und eine Orangen- oder Zitronenscheibe aufheben. Mit der Orangen- oder Zitronenscheibe um den Rand der Gläser fahren. Jedes Glas nun in die Orangen-Zucker-Mischung dippen. Legen Sie die Gläser zum Trocknen beiseite.
2. Den restlichen Zucker bei **180°C mit Hilfe des Bratsensors** in einem großen Topf karamellisieren und mit Traubensaft ablöschen. So lange rühren, bis sich das Karamell aufgelöst hat.
3. Die geschnittenen Zitrusfrüchte, Nelken, Lorbeerblatt, Sternanis, Wacholderbeeren und Zimtstange in den Topf geben. Zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze mit Hilfe des **Bratsensors bei 100°C** ca. 10–15 Min. köcheln lassen.
4. Rotwein dazugeben und bei **Bratsensor Einstellung 70°C** ca. 5 Min. leicht erwärmen. Nicht kochen, da dies den Alkohol im Wein verdunsten lässt. Entfernen Sie bei Belieben die Gewürze. Den warmen Glühwein in den vorbereiteten Gläsern servieren und mit Rosmarinzwiegen und Zimtstangen garnieren.