



# LASS GLÜHEN

## ZUTATEN

- 1,5 Liter
- 200 g Zucker
- 6 Gewürznelken
- 3 kapseln Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Flaschen Rotwein (a 0,75l)
- 100 ml Creme de Cassis  
(Likör aus Schwarzen Johannisbeeren)
- Ca. ½ Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

1. Zucker, Nelken, Sternanis und Zimt in einen Topf mit schwerem Boden geben. Lorbeerblätter hinzufügen.
2. Mit einem Sparschäler Orangen- und Zitronenschalen in Streifen abziehen. Die Zitrusfrüchte danach halbieren und den Saft dazu pressen.
3. So viel Wein dazu gießen, dass die Zutaten gerade bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Danach bei mittlerer Hitze ca. 5. Min. sanft köcheln lassen, bis der Zucker gelöst hat.
4. Restlichen Wein und Likör dazugeben. Sanft erhitzen und ca. 10 Min. durchziehen lassen (nicht mehr kochen lassen) Heiß in Teegläser füllen. Zum Servieren etwas Muskatnuss darüber reiben.



**JAHRE  
STRATECO**

More than 20 years of excellence in strategy and management consulting