



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 (à 0,75l)
100 ml Crème 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 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Zucker gelöst hat.
4. Restlichen Wein und Likör dazugeben. Sanft erhitzen und ca. 10 Minuten durchziehen lassen (nicht mehr kochen lassen) Heiß in Teegläser füllen. Zum Servieren etwas Muskatnuss darüber reiben.