

## Vin chaud - weißer elsässer Glühwein

Kategorie: Sonstiges

Rezept Nr.: 402

Portionen: 6

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Weißwein	0,75 Liter	Pinot blanc, Sylvaner, Pinot gris
Wasser	0,15 Liter	
Orange	0,33 Stück	geschält, in Scheiben
Zitrone	0,33 Stück	geschält, in Scheiben
Zucker	65 Gramm	
Sternanis	1 Stück	
Zimtstange	1 Stück	
Nelke	1 Stück	
Muskatnuß	1 Prise	oder 1 Stück Mazis
Kardamom	2 Stück	

### Zubereitung

Den Wein und die in Scheiben geschnittenen Zitrusfrüchte in einen geeigneten Topf geben und erhitzen. Der Wein darf nur simmern, nicht kochen. Die Gewürze zugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Dann den Zucker zugeben und für weitere 5 Minuten auflösen lassen. Sehr heiß in dicken Gläsern oder Tassen servieren.

Tipps: Bei größeren Mengen, können alle Zutaten entsprechend hochgerechnet werden. Bei den Gewürzen jedoch vorsichtig sein. In der Regel reicht bis zu 6 Flaschen eine Verdoppelung. Vor allem, wenn der Vin chaud nicht schnell verbraucht wird. Wenn der Glühwein länger steht evtl. auch die Gewürze entfernen. Die angegebene Zuckermenge bezieht sich auf Weine mit geringer Säure (Pinot blanc, Pinot gris) und ergibt einen Vin chaud, der nicht zu süß ist. Wer einen säurehaltigeren Wein nimmt (z.B. Riesling), der muß evtl. etwas mehr Zucker nehmen. Aber Vorsicht: Der Vin chaud sollte nicht zu süß und pappig werden. Statt geriebener Muskatnuß kann man auch Mazis (Muskatblüte) nehmen. Das ist noch etwas feiner. Nur mit gutem Wein entsteht auch ein guter Glühwein. Dies gilt auch für andere Gerichte, bei denen man Wein verwendet. Dabei ist nicht gemeint, daß man Spitzenweine verwenden muß, aber der Wein sollte auch im "Naturzustand" gut trinkbar sein. Beim Glühwein vermeidet man darüber hinaus, daß zu stark gezuckert werden muß.

Wer möchte kann natürlich statt des Zuckers zum Teil oder ganz mit Honig süßen.