



Der Gewürzkick für die kalte Jahreszeit

Unsere Glühweinvariation mit Rouge de France Halbtrocken wärmt nicht nur die Hände, sondern auch das Herz.

Zeitaufwand
ca. 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad
ganz einfach

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

- 1 Stück Ingwer (ca. 20g)
- 1 Flasche Blanchet Rouge de France Halbtrocken
- Saft von 2 Orangen
- 2 EL brauner Zucker
- 4 Kardamomkapseln
- 4 Scheiben von 1 unbehandelten Orange

1

Zubereitung

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Wein, Orangensaft, Ingwer, Zucker und Kardamom erhitzen (nicht kochen!). Orangenscheiben in 4 Gläser oder Becher verteilen, den Glühwein durch ein feines Sieb in die Gläser gießen. Heiß servieren.