

Alexander Herrmann | Frucht-Glühwein

😊 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/alexander-herrmann-frucht-gluehwein

Zutaten:

- 3 Liter Rotwein, Rioja
- 1/2 Liter Apfelsaft, naturtrüb
- 250 g schwarzes Johannisbeer-Gelee
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 2 Teebeutel Kräuter-Tee
- 3 Zimtstangen
- 3 Vanilleschoten
- 3 Nelken
- 4 Zimtblüten
- 2 TL Kardamom
- 2 Prisen Glühwein-Gewürz
- 3 EL Wildblüten-Honig
- 2 TL brauner Zucker

Zubereitung:

Johannisbeergelee in einem Topf geben, einkochen und karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und anschließend den Rotwein dazu gießen.

Orangen und Zitrone inklusive der Schale in Scheiben schneiden und mit in den Topf geben. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und mit den Zimtstangen ebenfalls mit in den Topf geben. Die Kräuterteebeutel dazu geben.

Mit Glühwein-Gewürz, Nelken, Zimtblüten und Kardamom auffüllen. Honig und braunen Zucker ebenfalls mit in den Topf geben. Umrühren, Temperatur reduzieren und abschließend in Gläser füllen und servieren!

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 2. Dezember 2016

Episode: Finale / Zusatz-Rezept