

## Glühwein

(nach dem Rezept von Jungwinzer Andreas Schwarz aus Freienstein)

### Zutaten

(für 4 bis 6 Personen)

- 2 Flaschen guten Rotwein
- 150 g Zucker
- 2 Zimtstangen
- 2 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 3 Kardamomsamen
- 4 Scheiben Ingwer, ungeschält
- 1-2 Päckli Vanillezucker
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Streifen Zitronenschale

### Zubereitung

Rotwein in den Topf giessen. Alle Gewürze dazugeben. Mit den Gewürzen kann man nach Belieben variieren, je nachdem, was man gerne hat. Der Zucker kommt am Schluss rein. Auch hier kann man je nach Geschmack variieren.

Den ganzen Sud erhitzen. Aber Achtung: Der Glühwein darf nicht kochen, sonst verbrennen die Gewürze. Das Ganze 10 bis 15 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb abgiessen.

PROST!

\*\*\*