

# Glühwein

## Zutaten

750 ml	Rotwein (z.B. Côtes du Rhône)
100 g	Zucker
1	Orange (Saft)
1	Zitrone (Saft)
4	Zimtstangen
5	Nelken

Die Gewürze in ein Gewürzsieb geben, alles erhitzen (nicht kochen!) und ca. 3 Stunden ziehen lassen.

*Je nach Geschmack kann man auch etwas weniger Zucker nehmen.*

*Man kann das Glühweingewürz in Frankreich auch fertig kaufen (bei Auchan; lose Mischung mit Koriander, Ingwer, Piment, Sternanis, Nelken und Zimt)*