



...der Weinnasen – Club!

Inh. Anna Müllenberg – Rathausplatz 4 – D-97218 Gerbrunn Fon +49.(0)1525.2375803

Vin chaud épice Glühwein – pikant gewürzt

Zutaten für eine Flasche Wein:

- 1 Fl. Rotwein 750ml
- 120 ml Wasser
- 4 cl Brandy
- 8 Spitzen Gewürznelken
- 1 Prise Ingwer
- 1 Prise Zimt
- 1 Zitrone in Scheiben
- 1 Orange in Scheiben
- 2 Löffel brauner Zucker

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Casserole geben;
langsam bei wenig Hitze erwärmen aber nicht aufkochen lassen (wegen des Alkohols).
2. Geben Sie den Glühwein in hitzefeste Gläser und genießen Sie ihn sofort!



Vin chaud traditionnel

Zutaten für 6 Personen:

- $\frac{1}{2}$ Zimtstange
- $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel de gemahlene Gewürznelkenknospen
- $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel gemahlene Muskatnuss
- 3 Suppenlöffel Zitronensaft
- 100 bis 150 g Zucker
- 1 Flasche Rotwein (1 litre)
- 4 dl Portwein

Zubereitung:

Alle Zutaten langsam im Wasserbad erhitzen, jedoch mindestens 20 Minuten lang.
Wichtig: der Zucker muss geschmolzen sein, und noch wichtiger der Wein muss sich mit den Gewürzen gut verfeinert haben.



...der Weinnasen – Club!

Inh. Anna Müllenberg – Rathausplatz 4 – D-97218 Gerbrunn Fon +49.(0)1525.2375803

Vin chaud à l'orange

Zutaten für 6 Personen:

1 Liter Rotwein (mind. VdP-Qualität)
2,5 dl Wasser
3 Orangen
250 g Würfelzucker

Zubereitung:

Zuerst den Würfelzucker mit dem Fruchtfleisch der Orangen beträufeln, danach werden diese in eine Casserole mit dem kochenden Wasser (2,5 dl) gegeben. Danach geben Sie bitte den Wein und den Orangensaft hinzu.

Bevor der Glühwein den Siedepunkt erreicht, gießen Sie ihn in Glühweingläser und dekorieren Sie den Rand liebevoll mit einer Orangenscheibe!

Vin chaud

Zutaten für 1 Liter „Glühwein“:

130 gr Zucker
2 Suppenlöffel Honig
1 Teelöffel Zimt (ggf. mehr bis zu drei je nach gewünschter Geschmacksintensität)
1 Prise Muskatnuss (gerieben)
3 geviertelte Orangen
1 Teelöffel Ingwer
3 Gewürznelken
einige Rosinen
Mandelstifte
Fleisch und Saft einer Zitrone

Einmal alle Zutaten aufkochen und über Nacht ruhen lassen.

Nochmals erwärmen und sofort servieren!

Vin bâlois du Nouvel Ans

3 Liter Rotwein + 1 Liter Weisswein
400 gr Zucker
3 Zimtstangen,
1 Messerspitze geriebenen Muskat
1 Prise Ingwerpuder
das Fleisch einer Zitrone
5 Gewürznelken,
50 gr Rosinen

Geben Sie in einen Liter Wein die Gewürze und die Rosinen (am besten in einen Stoffbeutel geben). Lassen Sie alles aufkochen und auf die Hälfte reduzieren.

Geben Sie dann den Zucker und den restlichen Wein hinzu und lassen alle Zutaten nochmals aufkochen.

Füllen Sie schließlich alles in eine Korbflasche, verschliessen diese mit einem Korken, der nicht zu dicht schliessen sollte. Dann lassen Sie den Glühwein 15 Tage ziehen, wobei Sie ihn von Zeit zu Zeit einmal umrühren.

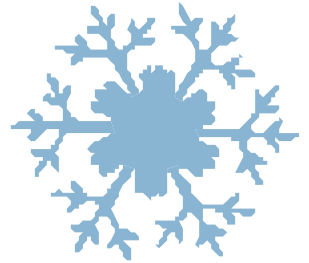
Vor dem Geniessen nochmals erwärmen!



...der Weinnasen – Club!

Inh. Anna Müllenberg – Rathausplatz 4 – D-97218 Gerbrunn Fon +49.(0)1525.2375803

VIN CHAUD



Zutaten für 1 Person

3 Nelkenspitzen
3 Prisen Zimt

2 Schuss Cognac
15 cl Rotwein
2 Spritzer Zitrone

Lassen Sie alles bei mittlerer und konstanter Hitze erwärmen, seihen Sie die Gewürze ab und giessen alles in ein hitzebeständiges Glas und dann „A votre santé!“...



Eine schöne Advents- und
Weihnachtszeit wünscht Ihnen

Ihre

Anna Müllenberg mit

Sabine und Johannes Wombacher

