

Glühwein

Glühwein - Glögg

Glühwein ist ein sehr beliebtes Getränk auf allen Weihnachtsmärkten (<http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsmaerkte/home.html>).

Glühwein kann man sehr leicht und selber zubereiten.

Dazu nimmt man ein Teeglas voll körperhaltigem Rotwein und gibt diesen in einen kleinen Topf. (Ein einfacher Rotwein tut's auch)

Dann gibts man ein kleines Stück Zimt, 2 bis 3 Gewürznelken und eine Zitronenscheibe dazu. Dies erhitzt man (aber nicht kochen) und lässt es 2 - 3 Minuten ziehen. Dann sieht man alles in ein vorgewärmtes Teeglas und serviert es.

Zucker stellt man separat dazu, so kann man je nach Geschmack den Glühwein etwas versüßen.

Natürlich gibt es viele Varianten wie man einen Glühwein zubereiten kann. Manche geben gerne auch Orangenscheiben dazu. Oder wie beim Glögg (../gloegg/home.html) (Schwedischer Glühwein), Mandeln und Rosinen.

Glühwein - (Vin chaud / Mulled Wine)

1 Teeglas voll körperhaltiger Rotwein oder auch Weisswein mit einem kleinen Stück Zimt, 2-3 Gewürznelken und einer Zitronenschale in einem kleinen Topf erhitzen ohne kochen zu lassen. Dann den Inhalt in ein vorgewärmtes Grogglas absieben und mit einem Untersatz, Teelöffel und Zucker separat servieren.

Quelle:

1975 in Luzern in einer Spezialfachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe habe ich die Zubereitung eines Glühweins genau so gelernt; aus den Original Notizen von Josef Dirschl

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/g/gluehwein/home.html>

ein Service von www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
(<mailto:info@brauchtumsseiten.de>)

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED