

Maria Webster



Glühwein
Rezepte

Inhaltsverzeichnis

[Glühwein: für mehr Wärme, wenn die kalte Jahreszeit hereinbricht](#)

[Vorbereitung](#)

[Fertige Glühweingewürze](#)

[Zubereitung](#)

[Glühwein mit Pflaume](#)

[Blaubeerenglühwein](#)

[Orangen-Zimt Glühwein](#)

[Anis-Glühwein](#)

[Glühwein mit Kirschen](#)

[Mandel-Glühwein](#)

[Aprikosen-Glühwein](#)

[Apfel-Chili-Glühwein](#)

[Mango-Glühwein](#)

[Glühweißwein mit Minze](#)

[Zitronen-Glühwein](#)

[Glühwein mit Kokosnuss](#)

[Ingwer-Zitronen-Glühwein](#)

[Grapefruit-Glühwein](#)

[Ananas-Apfel-Glühwein](#)

[Pfeffer-Chili-Glühwein](#)

[Birne-Zimt-Glühwein](#)

[Orange-Apfel-Glühwein mit Schuss](#)

[Kinderpunsch Kati](#)

[Kinderpunsch Butti](#)

[Orangen Cognac](#)

[Dankeschön](#)

[Rechtliche Hinweise](#)

[Inhaltsverzeichnis](#)

Glühwein: für mehr Wärme, wenn die kalte Jahreszeit hereinbricht

Gerade in der Adventszeit werden sie überall sichtbar: die heiß geliebten Glühweinstände.

Glühwein ist das begehrteste Heißgetränk in der Winterzeit. Wie der Name vermuten lässt, ist der Hauptbestandteil Wein. Das Aroma liefern die verschiedenen weihnachtlichen Gewürze.

Glühwein selbst herzustellen ist wirklich einfach. Und wenn Sie einmal selbst gekochten Glühwein getrunken haben, werden Sie keinen anderen Glühwein mehr trinken wollen.

Der rote Glühwein ist am verbreitetsten. Allerdings gibt es Regionen, in denen der heiße Apfelwein immer beliebter wird.

Gewürzt wird mit Anis, Nelken, Zimt, Orangen- und Zitronenschale. Die Süße kann entweder durch Honig, Kandis oder durch Zucker hervorgerufen werden. Aber auch die verwendeten Fruchtsäfte verleihen dem Glühwein eine süße Note.

Manche Glühweinliebhaber mögen ihren Glühwein mit einem "Schuss" Cognac oder Likör. Das kann jeder gern zusätzlich als Variation zu meinen Rezepten machen. Neben Rum, Whiskey oder Cherry besitzt Kräuterlikör einen gewissen Reiz.

Die Zugabe von Wasser ist übrigens verboten. Das verdünnt den Glühwein und verwässert das Aroma im wahrsten Sinne des Wortes.

Vorbereitung

Für die Zubereitung der Glühweinrezepte benötigen Sie keine aufwändigen Apparaturen oder teuren Zutaten.

Utensilien

Ich weiß jedoch nicht, ob Sie alle Utensilien im Haus haben. Darum stelle ich Ihnen hier eine Übersicht zusammen, was Sie benötigen werden.

Topf zum Erhitzen

Das kann ein kleiner Topf sein, 18cm Durchmesser reichen völlig aus. Achten Sie darauf, dass der Topf nicht aus Kupfer oder Aluminium besteht, da dies den Glühwein negativ beeinflussen kann.

Kochthermometer

Glühwein sollte nicht über 80 Grad Celsius erhitzt werden. Daher empfehle ich ein Kochthermometer. Wer einen Thermomix besitzt, kann sich glücklich schätzen, da dieser nach Eingabe der erforderlichen Höchsttemperatur stabil aufrecht erhält und gleichzeitig umrührt.

Einfache digitale Kochthermometer bekommen Sie bereits ab 10 Euro bei Amazon. [Ich empfehle das Sunartis E514 mit mehr als 40 Top-Rezensionen.](#)

Zitronenpresse

Eine Zitronenpresse brauchen Sie nicht unbedingt. Aber es ist sehr hilfreich, frische Orangen oder Zitronen damit zu pressen. Denn mit einer Zitronenpresse verschenken Sie keinen Saft.

Sie können eine einfache Zitronenpresse nehmen oder eine ganze Apparatur. Ich bevorzuge die einfache Variante. Das spart Strom und Reinigungszeit.

Kurzzeitwecker

Hier können Sie eine ganz einfache Ausführung verwenden. Egal ob digital oder analog, auf Milisekunden oder Sekunden kommt es beim Glühweinkochen nicht an.

[Schauen Sie sich diese Übersicht einmal an.](#)

Holzlöffel zum Umrühren

Achten Sie bitte darauf, dass Sie einen Holzlöffel verwenden. Kupferlöffel oder Löffel aus Aluminium beeinträchtigen den Glühwein. Der Holzlöffel sollte aber sauber sein, aus unbehandeltem Holz und keine alten Fettreste aufweisen, denn diese werden vom Alkohol im Glühwein gelöst und verschlechtern das Ergebnis.

[Hier finden Sie eine kleine Übersicht günstiger und guter Holzlöffel.](#)

Hitzebeständige Gläser für den Glühwein oder Glühweinpotts

Beim Servieren des Glühweins achten Sie bitte auf hitzebeständige Gläser oder Tassen. Ich liebe die [Glühweingläser von Leonardo](#) oder die schmucken Glühweintassen, wie man Sie auf dem Weihnachtsmarkt bekommt.

Für welches Glas Sie sich entscheiden ist Ihrem Geschmack überlassen. Aber achten Sie auf hitzebeständige Gläser, denn schnell zerbrechen normale Gläser beim Eingießen von heißem Glühwein, auch wenn Sie die Gläser durch Ausspülen mit heißem Wasser gut vorbereitet haben.

Glasflaschen zum Selbstabfüllen

Möchten Sie Ihren Glühwein nicht gleich servieren und etwas lagern, empfehle ich Glasflaschen zum Selbstabfüllen. [Diese gibt es mit Korken oder Schraubverschluss.](#)

Wenn Sie Ihren Glühwein verschenken möchten, empfehle ich passende selbstklebende [Etiketten für die Glasflaschen.](#)

Zutaten

Die folgenden Zutaten sind eine Auflistung. Sie brauchen diese nicht für jedes einzelne

Rezept, aber so bekommen Sie einen guten Überblick, was Sie benötigen würden, wenn Sie alle Rezepte nachkochen möchten.

-Wein

Sie können Rotwein, Weißwein und diverse Fruchtweine (Pflaumenwein, Kirschwein, Blaubeerwein = Heidelbeerwein oder Holunderwein) verwenden.

Hier möchte ich Ihnen eine fantastische Seite empfehlen, auf welcher Sie alle Weine nach Geschmacksrichtung und Aroma finden können. www.aromicon.com

Die einzelnen Weine stelle ich in den jeweiligen Rezepten in Klammern vor. Sehen Sie dies als Empfehlung. Sie können selbstverständlich auch einen anderen Wein verwenden.

-Obst: Äpfel, Orangen, Mandarinen, Zitronen, Ananas, Birnen, Grapefruit, Mango, Aprikosen, Pflaumen und Obstsäfte, getrocknete Cranberries

Verwenden Sie bitte nur frisches Obst. Faulige Früchte sortieren Sie bitte aus. Schneiden Sie NICHT die faulen Stellen aus. Es ist besser diese Frucht nicht zu verwenden.

-Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Zimtstangen, Chili, Anis und Sternanis, Gewürznelken, Kardamom, Koriander, Wacholder, Fenchel, Kümmel

Diese können entweder gemahlen oder im Ganzen verwendet werden. Pfeffer und auch Muskat entfalten ihr Aroma direkt nach dem Mahlen.

Mandelaroma: Mein Favorit ist das [Dr.Oetker Almond-Aroma](#). Sie können aber auch Aromen von anderen Herstellern verwenden.

-Orangen Cognac: Zum Verfeinern von Backwaren oder von Glühwein benutze ich sehr gern Orangen Cognac. Sie können ihn bereits fertig kaufen oder aus [Orangen Cognac Essenz](#) selbst herstellen. Ich habe Ihnen ganz am Ende des Buches ein Rezept für selbstgemachten Orangen Cognac beigefügt.

-Kokoslikör: hier verwende ich gern Pitu Cocotida oder Malibu Kokoslikör. Grundsätzlich können Sie aber jeden Kokoslikör verwenden.

-Kokosnuss oder Kokosflocken? Ich mag frische Kokosnuss. Wenn es schnell gehen soll, habe ich aber immer auch fertige Kokosflocken im Haus, die ich jedoch meist zum Backen verwende.

-Ingwer, Pfefferminz, Kandiszucker, weißer Zucker, brauner Zucker

-geröstete Kakaobohnen

-Vanilleschoten: hier verwende ich ausschließlich aromaversiegelte fair trade Bio-Vanilleschoten im Glas. Diese sind besonders schmackhaft, unterstützen die fair trade Aktion und die Umwelt.

Abkürzungen:

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

Msp. = Messerspitze

Pck. = Päckchen

G = Gramm

ml = Milliliter

L = Liter

Fertige Glühweingewürze

Ich möchte noch etwas zu fertig erhältlichen Glühweingewürzen sagen.

Es gibt diese in Metall Dosen, aromaversiegelt in Plastikbeuteln oder in Teebeuteln mit einem Bändchen zum einfachen Herausziehen aus dem heißen Wein.

Was versprechen diese fertigen Gewürzmischungen? Viel Geschmack, einfache Handhabung und Freude.

Nun, die meisten taugen in meinen Augen wenig.

Die [Teebeutel](#) sind zwar sehr praktisch und kinderleicht zu benutzen, jedoch verlieren diese Gewürze im Beutel rasch ihr Aroma, wenn überhaupt je Aroma enthalten war. Ich habe hier einige probiert, doch war ich nie zufrieden.

Überaus positiv ist mir [Schubecks Glühweingewürz](#) aufgefallen. Das ist in der Metalldose mit doppeltem Deckel gesichert und entwickelt ein wirklich gutes Aroma im heißen Glühwein.

Die meisten fertigen Glühweingewürzmischungen schneiden weniger gut ab. Mal war überwog das Anisaroma, dann war der Nelkengeschmack aufdringlich.

[Glühweingewürz im Aromabeutel](#)

[Glühweingewürz im Plastikbeutel](#)

[Herbaria Glühweingewürz im Metallbecher](#)

Ich denke, es ist Geschmacksache. Der eine mag es, der andere nicht. Sie können, wenn es schnell gehen soll, durchaus darauf zurück greifen. Dennoch halte ich es nur als Provisorium und nicht als echte Alternative.

Positiv möchte ich die [Orangenschalen von Biovita](#) nennen. Diese haben mich wegen ihres frischen Geschmacks sehr überrascht.

Zubereitung

Glühwein selbst zu kochen ist wirklich kinderleicht. Damit es gut gelingt, möchte ich Ihnen ein paar Tipps mit auf den Weg geben.

Haben Sie sich für ein Rezept entschieden, dann stellen Sie die notwendigen Zutaten zusammen und beginnen mit der Zubereitung.

Meine Rezepte habe ich bewußt einheitlich aufgebaut:

Die Zubereitungszeit und den Schwierigkeitsgrad sehen Sie ganz oben.

Danach folgen die benötigten Zutaten. Am Besten halte ich eine stichwortartige Beschreibung der Zubereitung. So sehen Sie auf einen Blick, was als nächstes gemacht werden muss und können sich ganz auf das Kochen konzentrieren.

Glühwein kann man aus rotem oder aus weißem Wein zubereiten. Je hochwertiger der ausgesuchte Wein ist, desto besser wird das Ergebnis werden. Glühwein aus dem Supermarkt enthält meist billigen Wein, der dann durch Invertzucker und künstliche Geschmacksstoffe aufgebessert wird. Leider führt das oftmals zu Kopfschmerzen oder Übelkeit. Aus diesem Grund ist selbst zubereiteter Glühwein mit ausgesuchten Zutaten um Welten besser.

Bei den Rezepten habe ich Ihnen den aus meiner Sicht passenden Wein dazu geschrieben. Das ist als Orientierung zu sehen. Sie können selbstverständlich Ihren eigenen Weingeschmack einbringen.

Ob ein Glühwein rein und frisch ist, können Sie an der intensiven Farbe erkennen. Sobald sich diese in einen bräunlichen Ton verfärbt, ist der Glühwein überlagert oder köchelte zu lange auf dem Herd.

Wenn Sie alkoholfreien Glühwein zubereiten möchten, können Sie anstelle von Wein auch Fruchtsäfte oder Tee benutzen.

Es ist wichtig, dass Töpfe, Pfannen, Rührlöffel, Siebe und weitere Utensilien nicht aus Aluminium und oder aus Kupfer bestehen, da diese bei der Zubereitung den Glühwein geschmacklich verändern und auch Schadstoffe aus den Materialien in den Glühwein übergehen können. Da ich das für sehr wichtig halte, erwähne ich dies an anderen passenden Stellen ebenfalls erneut.

Einen kalorienreduzierten Glühwein bereiten Sie am besten ohne Zucker zu. Sie können einfach Honig verwenden oder ganz auf zusätzliche Süße verzichten, wenn Sie einen Fruchtsaft hinzusetzen, der eine eigene Süße mitbringt.

Grundsätzlich sollten Sie die Weinmischung langsam auf 70-80 ° C erhitzen. Ein Küchenthermometer kann Ihnen dabei helfen. Der Glühwein darf nicht kochen, da ansonsten der Alkohol vollständig verdampft und viel Geschmack verloren geht. Schalten Sie den Herd ab und lassen den Glühwein etwa 5-10 Minuten durchziehen. Daraufhin gießen Sie den Glühwein durch ein Sieb, um zugefügte Zutaten und Gewürze vom Wein zu trennen.

Sie können nun den Glühwein servieren und genießen oder später nochmals erwärmen.

Doch wollen wir endlich mit dem Kochen beginnen?

Dann los!

Glühwein mit Pflaume



Dauer: 15 Minuten Zubereitung, 30 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

300g Pflaumen

1 l trockener Weißwein ([Weingut Landgraf Weißburgunder trocken QbA 2001](#))

2 Gewürznelken

1 Prise Muskatnuss

1 Sternanis

1 Stange Zimt

30 g Ingwer

100 g Kandiszucker

nach Belieben: 12 cl Rum

Zubereitung:

- Pflaumen waschen, halbieren und entkernen
- Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden
- Weißwein mit den Pflaumen, dem Zucker, dem Ingwer und allen Gewürzen in einem Topf bis 70 Grad Celsius erhitzen
- vom Herd nehmen und etwa 30 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen
- erneut erhitzen und dabei gut verrühren
- alles durch ein Sieb gießen und servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

In der verschlossenen Flasche ist der Glühwein mindestens 3 Monate haltbar.



Blaubeerenglühwein



Dauer: 10 Minuten Zubereitung, 5 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

200g frische Blaubeeren oder 200ml Blaubeeren aus dem Glas

1 l trockener Rotwein ([Plozner Merlot DOC 2009](#))

1 Stange Zimt

1 Msp. Muskat

1 Prise Kardamom

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

50 g Kandiszucker

Zubereitung:

- Blaubeeren waschen

- Rotwein mit den Blaubeeren oder dem Blaubeerensaft, dem Zucker und allen Gewürzen in einem Topf bis 70 Grad Celsius erhitzen, dabei gut verrühren und für 5 Minuten ohne weitere Hitze ziehen lassen

- alles durch ein Sieb gießen und servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

In der verschlossenen Flasche ist der Glühwein mindestens 3 Monate haltbar.



Orangen-Zimt Glühwein



Dauer: 5 Minuten Zubereitung, 10 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

4 Orangen

1 Zitrone

200 ml Apfelsaft

1 l Rotwein ([Merlot 'Gerbino' IGP 2010 di Giovanna](#))

2 TL Zimt

1 Pck. Vanillezucker

50 g weißer Zucker

50ml Orangen Cognac

Zubereitung:

- Orangen waschen und die Schale einer Orange ab raspeln und auffangen
- Orangen und Zitrone auspressen
- Rotwein, Orangen- und Zitronensaft mit den übrigen Zutaten in den Topf geben und bis 70 Grad Celsius erhitzen,
- für 10 Minuten ohne weitere Hitze ziehen lassen
- anschließend alles durch ein Sieb gießen
- vor dem Servieren den Orangen Cognac dazu geben

Tipp:

Wenn es schnell gehen soll, kann man auch Orangensaft nehmen, statt die Orangen zu pressen. Ich empfehle Ihnen für den Apfelsaft, einen Direktsaft oder naturtrüben Apfelsaft zu verwenden. Als Variation verwende ich statt Rotwein oft auch trockenen Weißwein (Chardonnay `Gerbino` IGP 2011 di Giovanna).



Anis-Glühwein



Dauer: 5 Minuten Zubereitung, 15 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

2 EL Anis-Samen

1 TL Koriander-Samen (alternativ geht auch frischer Koriander)

1 TL Fenchel-Samen

2 Stangen Zimt

1 l trockener Rotwein ([Château Haut-Guillebot AOC Bordeaux Superieur 2008](#))

150 g brauner Zucker

Zubereitung:

- den Rotwein mit dem Zucker und allen Gewürzen in einem Topf bis 70 Grad Celsius erhitzen, dabei gut verrühren und für 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen
- alles durch ein Sieb gießen und servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

Anis-Glühwein eignet sich besonders nach einer fettreichen Mahlzeit, wie beispielsweise einer Weihnachtsente. Anis ist eine Gewürzpflanze mit ätherischem Öl, das die Verdauung unterstützt und Blähungen oder Völlegefühl lindert.

Sie können ganz kleine Flaschen zum Abfüllen verwenden, dann haben Sie ein schönes Mitbringsel für Ihre Familie an den Weihnachtsfeiertagen.

Wenn Sie möchten, können Sie zusätzlich, vor dem Servieren oder nach dem Abkühlen etwas Ouzo // Sambuca hinzugeben.



Glühwein mit Kirschen



Dauer: 10 Minuten Zubereitung, 5 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen

1 l trockener Rotwein ([Syrah VdPays d'OC 2011 Carabiniers](#))

1 TL Zimt

1 Messerspitze Kardamom

1 Prise Salz

100 g weißer Zucker

50ml Kirschbrandy (Cherry)

Zubereitung:

- Sauerkirschen und Saft zusammen mit dem Rotwein, dem Zucker, dem Salz und allen Gewürzen in einem Topf bis 70 Grad Celsius erhitzen, dabei gut verrühren
- vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen
- anschließend die Kirschen in diesem Sud pürieren
- alles durch ein Sieb gießen
- vor dem Servieren den Kirschbrandy dazu füllen, gut verrühren

Tipp:

Wer es etwas kräftiger mag, kann die Menge an Cherry verdoppeln. Als Variation gebe ich statt Cherry einfach auch Kirschwasser dazu.



Mandel-Glühwein



Dauer: 30 Minuten Zubereitung, 5 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

200 g ganze Mandeln

2 TL Zimt

30 g Zucker

1 l trockener Rotwein ([H. Lun St. Magdalener DOC 2011](#))

100 g Kandiszucker

20 ml Mandelaroma

Zubereitung:

- die Mandeln in eine Pfanne geben und erhitzen, dabei mehrmals wenden, bis es duftet, die Mandeln aber noch nicht braun sind

- nun 30g Zucker und 2 TL Zimt darüber verteilen und die Mandeln darin karamellisieren lassen
- mit 100 ml Rotwein ablöschen und alles in einen Topf umfüllen
- den restlichen Rotwein und das Mandelaroma dazugeben, auf 70 Grad erhitzen und 5 Minuten bei kleiner Hitze weiter ziehen lassen
- alles durch ein Sieb gießen
- nun servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

Die im Sieb aufgefangenen Mandeln lassen sich hervorragend zu einem Glühweinkuchen verarbeiten. Das Rezept finden Sie im Anhang.

Satt dem Mandelaroma können Sie 5-10 geröstete Kakaobohnen zum Wein geben und mit erhitzen.



Aprikosen-Glühwein



Dauer: 20 Minuten Zubereitung, 5 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

200 g frische Aprikosen

1 l trockener Weißwein ([Friedrich Wilhelm Gymnasium Riesling Schiefer Kabinett feinherb 2011](#))

1 TL Zimt

1 EL Kakao

1 TL Kardamom

100 g Kandiszucker

1 Vanilleschote

Zubereitung:

- Aprikosen waschen, halbieren und den Stein entfernen
- 100 ml Wein und die Aprikosenhälften in einen Topf füllen
- Die Vanilleschote dazulegen und alles 5 Minuten kochen lassen
- den restlichen Wein und den Zucker dazugeben, auf 70 Grad erhitzen und 5 Minuten bei kleiner Hitze weiter ziehen lassen
- alles durch ein Sieb gießen
- nun servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

Statt der frischen Aprikosen können sie auch Aprikosen aus dem Glas samt Fruchtsaft verwenden oder getrocknete Aprikosen über Nacht in Wasser einweichen lassen.



Apfel-Chili-Glühwein



Dauer: 15 Minuten Zubereitung, 5 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

5 Äpfel (Elster oder Braeburn)

2 TL Zimt

50 g Zucker

1 l trockener Weißwein ([Tenuta Roveglia Lugana DOC 2010](#))

2 kleine rote Chilischoten

100 g brauner Zucker

200ml Apfelsaft

Zubereitung:

- die Äpfel waschen, vierteln und das Gehäuse entfernen
- die Apfelstücke in eine Pfanne geben und 5 Minuten erhitzen und die Pfanne dabei schwenken, damit nichts anbrennt
- nun 50 g Zucker und 2 TL Zimt darüber verteilen und die Apfelstücke glasig werden lassen
- mit 100 ml Wein ablöschen und alles in einen Topf umfüllen
- den restlichen Wein, den Apfelsaft, die Chilischoten und den Zucker dazugeben, auf 70 Grad erhitzen und 5 Minuten bei kleiner Hitze weiter ziehen lassen
- alles pürieren und durch ein Sieb gießen
- nun servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

Dieses Glühweinrezept variere ich sehr gern. Ich verwende statt dem Apfelsaft auch Orangensaft. Die Hälfte der Äpfel kann man durch Orangen oder Mandarinen ersetzen.



Mango-Glühwein



Dauer: 15 Minuten Zubereitung, 5 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

1 reife Mango

1 l trockener Weißwein ([Weißwein Casa del Monte Verdejo 2011](#))

2 Gewürznelken

1 Prise Muskatnuss

1 Sternanis

1 Stange Zimt

100 g weißer Zucker

Zubereitung:

- die Mango waschen, schälen und den Kern entfernen
- das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Pfanne geben und 5 Minuten erhitzen und die Pfanne dabei schwenken, damit nichts anbrennt

- mit 100 ml Wein ablöschen und alles in einen Topf umfüllen
- den restlichen Weißwein, die Gewürze und den Zucker dazugeben, auf 70 Grad erhitzen und 5 Minuten bei kleiner Hitze weiter ziehen lassen
- alles durch ein Sieb gießen
- nun servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

Zu dem Mango-Glühwein passt sehr gut etwas Ananassaft.

Ich gebe auf den Glühwein noch etwas Schlagsahne und bestäube es mit etwas Zimt.
Das schmeckt außerordentlich gut.



Glühweißwein mit Minze



Dauer: 15 Minuten Zubereitung

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

1 l trockener Weißwein ([Table Mountain Sauvignon Blanc 2012](#))

10 frische Pfefferminzblätter oder 2 Beutel Pfefferminztee

1 Stange Zimt

1 Msp. Muskat

1 Prise Kardamom

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

150 g Kandiszucker

Zubereitung:

- 300 ml Weißwein mit den Pfefferminzblättern in einen Topf geben und zum Kochen bringen
- danach von der heißen Platte nehmen und 5 Minuten ziehen lassen, die Pfefferminze herausnehmen
- die übrigen Zutaten in den Topf füllen und alles bis 70 Grad Celsius erhitzen, dabei gut verrühren und für 5 Minuten ohne weitere Hitze ziehen lassen
- den Glühwein durch ein Sieb gießen und servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

In der verschlossenen Flasche ist der Glühwein mindestens 3 Monate haltbar. Sie können die Pfefferminze auch noch weiter mit im Topf und in der Flasche belassen. Dadurch entsteht ein kräftiger Minzgeschmack.



Zitronen-Glühwein



Dauer: 10 Minuten Zubereitung, 15 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

1 l halb trockener Weißwein ([Brezza Bianco dell' Umbria IGT 2011](#))

1 Zitrone

2 EL getrocknete Cranberries

1 TL Zimt

2 Gewürznelken

1 Prise Kardamom

1 Prise Salz

150 g weißer Zucker

Zubereitung:

- Zitrone waschen, Schale abreiben und die Zitrone pressen
- Zitronensaft und Zitronenschale zusammen mit dem Wein, den Cranberries und den Gewürzen in einem Topf bis 70 Grad Celsius erhitzen
- danach von der heißen Platte nehmen und 15 Minuten ziehen lassen
- den Glühwein durch ein Sieb gießen, servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

Statt dem Weißwein können Sie durchaus auch Rotwein verwenden. Sie können zusätzlich eine Vanilleschote mit erhitzen und durchziehen lassen. Dies verleiht dem Glühwein eine weiche Note.



Glühwein mit Kokosnuss



Dauer: 15 Minuten Zubereitung

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

1 l trockener Rotwein ([Penfolds Shiraz Cabernet Rawsons Retreat 2010](#))

1 frische Kokosnuss oder 100 g Kokosflocken

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

150 g Kandiszucker

50 ml Kokoslikör

Zubereitung:

- Kokosnuss öffnen und das Fruchtfleisch entnehmen
- Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und anschließend fein hacken

- 300 ml Rotwein mit den Kokosstücken oder Flocken in einen Topf geben und zum Kochen bringen
- danach von der heißen Platte nehmen und 5 Minuten ziehen lassen
- Salz, Zucker und Vanillezucker in den Topf füllen und alles bis 70 Grad Celsius erhitzen, dabei gut verrühren und für 5 Minuten ohne weitere Hitze ziehen lassen
- den Glühwein durch ein Sieb gießen
- Vor dem Servieren den Kokoslikör dazu mischen

Tipp:

Die Kokosnuss bekommen Sie ganz einfach auf, in dem Sie mit einem Fleischklopfer drei-viermal kräftig auf die Kokosnuss klopfen. Die Kokosnuss dabei in der anderen Hand über dem Waschbecken halten, damit die Kokosmilch abfließen kann, und es keine Überschwemmung gibt.



Ingwer-Zitronen-Glühwein



Dauer: 15 Minuten Zubereitung, 20 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

100g Ingwer

2 Zitronen

1 l halb trockener Weißwein ([Viu Manent Reserva Chardonnay](#))

2 Gewürznelken

1 Prise Salz

1 Prise Muskatnuss

1 Stange Zimt

100 g Zucker

nach Belieben: 12 cl Rum

Zubereitung:

- Zitronen waschen, Schale einer Zitrone abschaben und auffangen, Zitronen pressen und den Saft auffangen
- Ingwer schälen und in kleine Stückchen oder Streifen schneiden
- Wein mit dem Zitronensaft und den Ingwerstücken, dem Zucker und allen Gewürzen in einem Topf bis 70 Grad Celsius erhitzen
- vom Herd nehmen und etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen
- erneut erhitzen und dabei gut verrühren
- alles durch ein Sieb gießen und servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

Dieser Glühwein wärmt und belebt die Geister. Bei Schnupfen oder einer beginnenden Erkältung ist das der Bakterienkiller. Der Schuß Rum vor dem Servieren kann durch einen Kräuterschnaps ersetzt werden. Dann schläft es sich besonders gut.



Grapefruit-Glühwein



Dauer: 5 Minuten Zubereitung, 10 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

2 reife Grapefruits

1 l lieblicher Holunderwein ([Harzperle Holunderwein](#))

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

2 Anissterne

100 g weißer Zucker

Zubereitung:

- Grapefruits pressen und den Saft auffangen
- den Wein mit dem Grapefruitsaft, dem Zucker und allen Gewürzen in einem Topf bis 70 Grad Celsius erhitzen
- vom Herd nehmen und etwa 10 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen
- erneut erhitzen und dabei gut verrühren
- alles durch ein Sieb gießen und servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

Da der Grapefruitsaft sehr bitter sein kann, empfehle ich lieblichen Holunderwein, der aber auch durch einen Weißwein ersetzt werden kann.



Ananas-Apfel-Glühwein



Dauer: 10 Minuten Zubereitung, 10 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

1/2 reife Ananas

3 Äpfel (Golden Delicious oder Elstar)

1 l trockener Weißwein ([Viu Manent Clasico Chardonnay](#))

1 Prise Zimt

1 TL Kardamom

1 Prise Curry

100 g weißer Zucker

Zubereitung:

- Ananas schälen, halbieren und das Fruchtfleisch der halben Ananas in kleine Würfel schneiden
- Äpfel waschen, schälen und entkernen, anschließend in kleine Stücke schneiden
- Wein mit den Fruchtstücken, dem Zucker und allen Gewürzen in einem Topf bis 70 Grad Celsius erhitzen
- vom Herd nehmen und etwa 10 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen
- alles pürieren, durch ein Sieb gießen und erneut erhitzen
- servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

Diesen Glühwein können Sie mit Kokoslikör variieren.



Pfeffer-Chili-Glühwein



Dauer: 10 Minuten Zubereitung

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

1 l trockener Rotwein ([Syrah IGP 2010 Domaine Bassac](#))

1 Orange

1 TL frisch gemahlener Pfeffer

2 rote kleine Chilischoten

1 Prise Kardamom

1 Prise Salz

150 g Kandiszucker

Zubereitung:

- Orange waschen, Schale abreiben und pressen
- Orangensaft und -schale zusammen mit dem Wein und den Gewürzen in einem Topf bis 70 Grad Celsius erhitzen
- danach von der heißen Platte nehmen und 5 Minuten ziehen lassen
- den Glühwein durch ein Sieb gießen, servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

Sie können zusätzlich eine Vanilleschote mit erhitzen und durchziehen lassen. Als Ergänzung kann vor dem Servieren noch etwas Whiskey dazu gegeben werden.

Möchten Sie es schärfer haben, dann verwenden Sie eine weitere Chilischote, lassen Sie den Glühwein etwas länger ziehen.



Birne-Zimt-Glühwein



Dauer: 10 Minuten Zubereitung, 15 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

3 reife Birnen

1 l trockener Weißwein ([Weißwein Hafner Selection Grüner Veltliner 2010](#))

1 Orange oder 1 Blutorange

1 Prise Zimt

3 Gewürznelken

1 Prise Muskatnuss

1 TL Kardamom

200 Birnensaft

100 g weißer Zucker

Zubereitung:

- Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse heraus schneiden und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden
- Orange pressen und mit den Birnenstücken, dem Wein, den Fruchtstücken, dem Birnensaft, dem Zucker und allen Gewürzen in einem Topf bis 70 Grad Celsius erhitzen
- vom Herd nehmen und etwa 15 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen
- alles pürieren, durch ein Sieb gießen und erneut erhitzen
- servieren oder in Flaschen abfüllen

Tipp:

Wenn Sie die Birnen vor dem Erhitzen schälen, wird der Glühwein etwas weicher, jedoch ist dann der Birnengeschmack nicht so intensiv.



Orange-Apfel-Glühwein mit Schuss



Dauer: 10 Minuten Zubereitung, 10 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

2 Orangen

3 Äpfel (Golden Delicious oder Elstar)

1 Prise Zimt

1 TL Kardamom

1 Gewürznelke

100 g Zucker

1 l trockener Rotwein ([Rotwein Beringer Founders' Estate Cabernet Sauvignon 2008](#))

100 ml Cherry

Zubereitung:

- Orangen waschen, Schale einer Orange abreiben, die Orangen pressen und den Saft auffangen

- Äpfel waschen, schälen und entkernen, anschließend in kleine Stücke schneiden
- Rotwein mit den Fruchtstücken, dem Orangensaft, der Orangenschale, dem Zucker und allen Gewürzen in einem Topf bis 70 Grad Celsius erhitzen
- für 10 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen
- alles pürieren, durch ein Sieb gießen und erneut erhitzen
- vor dem Servieren den Cherry dazu geben
- servieren oder abkühlen lassen und in Flaschen abfüllen

Tipp:

Statt dem Cherry können Sie 200 ml Apfelwein verwenden. Dieses Rezept eignet sich hervorragend für die verschiedensten Früchte. Oft kommen bei mir gemischt noch Mandarinen, Weintrauben, Limetten oder Kiwi hinzu.



Kinderpunsch Kati



Dauer: 10 Minuten Zubereitung

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

200 ml Apfelsaft

300 ml Sauerkirschsafft

1 TL Zimt

2 Gewürznelken

1 TL Kardamom

50 g Zucker

Zubereitung:

- die Fruchtsäfte mit dem Zucker und allen Gewürzen in einem Topf erhitzen
- vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen
- alles durch ein Sieb gießen

- Servieren

Tipp:

Mit einem Päckchen Vanillezucker können Sie dem Punsch eine feine Vanillenote verleihen.



Kinderpunsch Butti



Dauer: 10 Minuten Zubereitung, 5 Minuten Ziehen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

500 ml Hagebuttentee

100 ml Orangensaft

100 ml Apfelsaft

1 TL Zimt

2 Gewürznelken

1 Sternanis

50 g Zucker

Zubereitung:

- den Hagebuttentee kochen

- die Fruchtsäfte mit dem Zucker und allen Gewürzen zu dem Hagebuttentee in den Topf

geben und bis 70 Grad Celsius erhitzen

- vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen
- alles durch ein Sieb gießen
- Servieren

Tipp:

Statt dem Hagebuttentee können Sie einen Früchtetee verwenden. Geben Sie Saft einer Zitrone dazu, und statt dem Zucker 2-3 EL Honig, dann haben Sie ein gesundes Heißgetränk bei einer beginnenden Erkältung.



Orangen Cognac



Zutaten:

200 ml Orangensaft

100 ml Weißbrandwein // Brandy

Zubereitung:

-den Orangensaft etwa auf die Hälfte reduzieren: in einen Topf geben und so lange auf mittlerer Flamme köcheln lassen, bis nur noch die halbe Menge vorhanden ist

-den Orangensud abkühlen lassen und 100 ml Brandy dazu geben

-in saubere Fläschchen füllen

Tipp:

Ich verwende diesen Orangen Cognac zum Backen und Kochen, aber auch zum

Verfeinern von Cocktails und Süßspeisen, für Marmelade oder Eis.



Dankeschön

Vielen Dank für den Kauf meines Rezeptebuches.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Vorbereitung und dem Genießen, ebenso eine wunderschöne Vorweihnachtszeit.

Ich freue mich über Ihr Feedback und eine ehrliche Rezension bei Amazon, so kann ich Ihnen in den nächsten Auflagen noch bessere Qualität bieten.

Vielen Dank

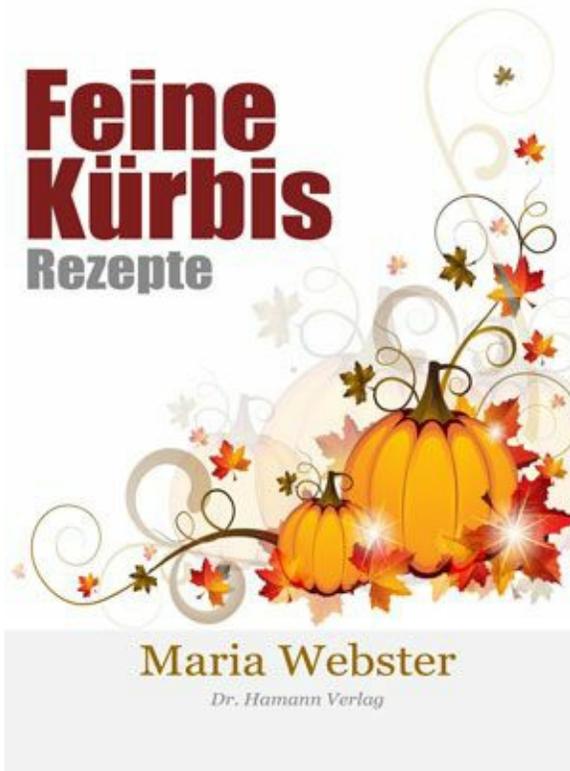
Ihre Maria Webster

Finden Sie weitere Rezepte bei [Facebook](#).

Ein weitere Rezeptebücher von mir auf Amazon:



Herbstzeit ist Rezeptzeit



Bücher von meinem Mann:

NEU!

25 Grillrezepte

Sam Webster

Saucen und Marinaden

*Machen Sie Ihre nächste
Grillparty zum Erlebnis*



NEU!

20 Grillrezepte

Sam Webster

Grillgemüse



Da ich nicht alle Bilder selbst machen kann, habe ich mich kommerziellen Bildquellen im Internet bedient.

Vielen Dank für die Bereitstellung durch: - Fotolia.de

Ich verwende in diesem Buch Links zu Webseiten, deren Inhalt ich nicht beeinflussen kann und darum auch keine Haftung dafür übernehme. Ich hoffe dennoch, dass Ihnen die Inhalte der verlinkten Webseiten helfen werden.

Wein Links zu den Suchergebnissen bei Google: diese unterliegen täglicher Aktualisierung, so dass ich leider hier nicht garantieren kann, dass Sie den von mir empfohlenen Wein so finden werden. Aber sehen Sie meine Weinempfehlung nicht zu streng. Seien Sie kreativ :-)

Ihre Maria Webster

Inhaltsverzeichnis

[Glühweinrezepte](#)

[Vorbereitung](#)

[Fertige Glühweingewürze](#)

[Zubereitung](#)

[Glühwein mit Pflaume](#)

[Blaubeerenglühwein](#)

[Orangen-Zimt Glühwein](#)

[Anis-Glühwein](#)

[Glühwein mit Kirschen](#)

[Mandel-Glühwein](#)

[Aprikosen-Glühwein](#)

[Apfel-Chili-Glühwein](#)

[Mango-Glühwein](#)

[Glühweißwein mit Minze](#)

[Zitronen-Glühwein](#)

[Glühwein mit Kokosnuss](#)

[Ingwer-Zitronen-Glühwein](#)

[Grapefruit-Glühwein](#)

[Ananas-Apfel-Glühwein](#)

[Pfeffer-Chili-Glühwein](#)

[Birne-Zimt-Glühwein](#)

[Orange-Apfel-Glühwein mit Schuss](#)

[Kinderpunsch Kati](#)

[Kinderpunsch Butti](#)

[Orangen Cognac](#)

[Dankeschön](#)

[Rechtliche Hinweise](#)