

Weißer Ingwer-Glühwein

😊 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/weißer-ingwer-glühwein

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Orange
- 500 ml Weißwein, fruchtig, Weißburgunder
- 100 ml Apfelsaft
- 50 ml weißer Traubensaft
- 50 ml Orangensaft
- 5 ml Grand Marnier
- 5 ml weißer Rum
- 3 Nelken
- 1 Stange Zitronengras
- 3 Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 1 Knolle Ingwer
- 2 g Kardamom
- 40 g weißer Rohrzucker
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Weißweins und dem Apfelsaft ablöschen, einmal aufkochen lassen und die Temperatur danach verringern.

Nelken, Zitronengras, Sternanis, Zimtstangen und Kardamom hinzugeben. Ingwer schälen, ein daumengroßes Stück abschneiden und von dem Rest einen etwa 10 cm langen Ingwerstab zum Umrühren herausschneiden. Das daumengroße Ingwerstück mit in den Topf geben. Die Ingwerstange für die Garnitur beiseite stellen.

Orange inklusive Schale in grobe Stücke schneiden, ebenfalls in den Topf geben und alles ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Den restlichen Weißwein, Orangen- und Traubensaft sowie den weißen Rum in den Topf geben. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen, ebenfalls in den Topf geben und ziehen lassen.

Kurz vorm Servieren durch ein Sieb passieren und mit einem Schuss Grand Marnier abschmecken. Glühwein in Tassen füllen mit dem Ingwerstab garnieren und servieren.

Rezept: Tim Biebighäuser-Becker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt

