



Glühwein recept

*Bijzonder
genieten*

RECEPT | DRANK - BEREIDINGSTIJD: 15 MIN.

INGREDIËNTEN

1 fles rode wijn

1 kaneelstokje

1 sinaasappel
(doormidden met schil)

Kruidnagels naar smaak:
4 tot 10 kruidnagels

Suiker naar smaak.
*Go uit van een gemiddelde
van twee eetlepels. Basterdsuiker of
rietsuiker kunnen ook heel goed.*

2 steranijs

Halve citroen
of hele citroen
geheel naar smaak

Bereiding

Glühwein kan zowel met rode als met witte wijn gemaakt worden. Het is maar net waar uw voorkeur ligt. De basis begint natuurlijk met wijn en dan het liefst eentje met power en smaak, maar die hoeft niet gelijk ook duur te zijn. Door alle andere ingrediënten verdwijnt de smaak van de wijn naar de achtergrond, dus een zwakke wijn maakt weinig kans. Voorbeelden van mooie krachtige wijnen voor glühwein zijn bijvoorbeeld wijnen van Syrah of Shiraz.

Behalve de ingrediënten in huis halen, is er eigenlijk geen voorbereiding. Alles kan in één keer de pan in, maar het mag ook rustig op volgorde van de weergegeven ingrediënten. Zorg er wel voor dat de wijn niet gaat koken.

Witte glühwein

Wat witte glühwein betreft kan er het best gekozen worden voor een wijn met een licht zoetje zoals een Riesling of zelfs een Moscato. De ingrediënten kunnen hetzelfde blijven als bij de rode glühwein, maar er kan ook een scheut witte rum of appelsap toegevoegd worden.

Glühwein