

Glühwein



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 10 Minuten

ZIEHEN LASSEN: 20 Minuten

FÜR 1 Liter

1 l leichter Rotwein, z. B. Pinot noir
70 g Rohrzucker
50 g Honig
1 Bio-Orange, abgeriebene Schale und
Saft
1 Zimtstängel
1 Nelke
2 Sternanis

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

ZUBEREITEN

Wein mit den restlichen Zutaten aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen, absieben, servieren.

Tipp

- Mit Orangenschnitzen im Glas servieren.