

Vin chaud à l'alsacienne

RECETTES DE NOEL

Ca. 12 Portionen

Zutaten:

1,5 Liter Rotwein (gerne Französisch:

Bordeaux, Bourgogne,

Pinot Noir, ...)

250g Rohrzucker

Die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Die abgeriebene Schale einer Bio-Orange

2 Zimtstangen

2 Stück Sternanis

2 Nelke

1 Stück Ingwer

1 Prise Muskatnuss

1 Orange



1. Mischen Sie alle Zutaten bis auf die Orange direkt in einem großen Topf.
2. Bringen Sie den Wein langsam zum Kochen. Ungefähr 5 Minuten köcheln lassen.
3. Servieren Sie den Wein anschließend heiß. Um die Gewürze nicht mit in die Tassen zu gießen, können Sie ein Sieb zur Hilfe nehmen und den Wein damit beim ausgießen filtern.
4. Schneiden Sie die Orange in Scheiben und garnieren Sie jede Tasse mit einer davon.

Voilà!