

Glühwein auf Rotweinbasis

Kategorien: Weihnachten, Glühwein, Getränke, Alkohol

Zutaten für: 1 Rezept

ALS BASIS FÜR ROTEN GLÜHWEIN EIGNEN SICH ZUM BEIS

Dornfelder
Spätburgunder
Trollinger
Regent
Pinot Noir
Valpolicella
Bardolino
Lemberger
Merlot
Montepulciano
Zweigelt
Roten Glühwein

Anleitung:

Für Rotwein gilt außerdem, dass er wenige Gerbstoffe (Tannine) enthalten und nicht im Eichenfass gelagert sein sollte (Barrique), da sich durch beides der Geschmack des Glühweins nachteilig verändert. Auch ein hoher Säuregehalt kann bei rotem Glühwein als störend empfunden werden.

Als Basis für roten Glühwein eignen sich zum Beispiel folgende Weine:

Dornfelder Spätburgunder Trollinger Regent Pinot Noir Valpolicella
Bardolino Lemberger Merlot Montepulciano Zweigelt Roten Glühwein
zubereiten:

Kardamomkapseln aufdrücken und mit Nelken, Piment, Sternanis, Zimt, Koriander- und Anissaat in einen Teebeutel geben. Rotwein und Wasser mit den Gewürzen aufkochen. Eine Orange in Scheiben schneiden, zum Wein geben und ziehen lassen. Den Glühwein mit Zucker abschmecken und genießen.

Alternativen für die Glühwein-Basis Je nach Geschmack können Sie natürlich auch eine Mischung aus Rot- und Weißwein verwenden, das macht den Glühwein spritziger und leichter. Auch Rosé, Apfel-, Birnen- oder Obstweine von roten Früchten bewähren sich sehr gut als Basis.

Für einen alkoholfreien Glühwein eignen sich Saft aus Apfel, Orangen, Trauben, Kirschen, Beeren oder anderen Obstsorten, die mit den aromatischen Gewürzen harmonieren. Auch schwarzer- oder Früchtetee sind eine Alternative.

Die richtigen Gewürze für Glühwein Neben des Basisweins ist auch die Wahl der passenden Gewürze sehr wichtig. Sie können hierbei natürlich auf fertige Glühweitmischungen zurückgreifen. Achten Sie aber darauf, dass keine Aromen, sondern nur echte Gewürze eingesetzt wurden. Bei Ihrer eigenen Mischung können Sie nach Geschmack und Fantasie kombinieren. Klassisch kommen weihnachtliche Gewürze wie Gewürznelken, Zimtstangen, Sternanis und Kardamom in den Glühwein. Geben Sie die Gewürze in einen Teebeutel, dann können Sie ihn nach beliebiger Ziehzeit problemlos entfernen.

Neben den klassischen sind auch weitere Gewürze beliebt für Glühwein:

Herzlichst www.Heizmanns-Rezepte.de

Glühwein auf Rotweibasis

(Fortsetzung)

Vanilleschoten Ingwer Muskat oder Muskatblüte (Macis) Koriandersaat
Anis rote Pfefferbeeren Langpfeffer Piment Wacholderbeeren
Lorbeerblätter Fenchelsamen

Glühwein mit "Schuss" Genau genommen spricht man bei Glühwein mit Schuss von einem Punsch. Daneben gibt es den skandinavischen Glögg, den Jager- oder Jägertee aus Österreich - und bei uns Grog und Feuerzangenbowle.

Der bekannteste "Schuss" im Glühwein ist der braune Rum, aber auch andere Spirituosen passen, zum Beispiel:

Weinbrand (z. B. Cognac, Armagnac, Brandy) Liköre (z. B. Grand Marnier, Cointreau, Amaretto) Calvados Italienischer Grappa Korn Wodka Was Sie unbedingt bei der Zubereitung von Glühwein beachten sollten Glühwein selber machen: Rezepte & Tipps Selbst gemachter Glühwein

Lucky_elephant/Shutterstock

- Alkohol verdampft bei einer Temperatur von 78 Grad, erwärmen Sie den Glühwein daher langsam. Lassen Sie ihn nicht aufkochen, um starke Alkoholverluste zu vermeiden und die Aromen der Gewürze zu schonen.
- Lassen Sie den Glühwein nach dem Erwärmen noch etwa eine Stunde ziehen, damit sich die Gewürze besser entfalten. Oder besser: Setzen Sie den Glühwein schon am Vortag auf und lassen Sie ihn über Nacht durchziehen, so schmeckt er noch intensiver.
- Beachten Sie, dass Sie keine Behälter oder Schöpfkellen aus Aluminium, Kupfer, Zinn oder Messing verwenden. Denn sobald diese Materialien mit dem Glühwein in Berührung kommen, geben sie Stoffe in das Getränk ab, die in größeren Mengen schädlich wirken. Verwenden Sie am besten ein Gefäß aus Edelstahl.
- Halten Sie den Glühwein immer bei geschlossenem Deckel warm, damit nicht zu viel Alkohol entweicht und gießen Sie bei Bedarf etwas frischen Wein nach.
- Traditionell wird übrigens Glühwein im Becher oder in der Tasse serviert - nicht im Glas.
- Frischen roten Glühwein können Sie an seiner intensiv roten Farbe erkennen. Ist er rostrot, bzw. braun, ist er durch langes Warmhalten im offenen Gefäß oxidiert und nicht mehr genießbar!

<https://www.essen-und-trinken.de/weihnachtsbaeckerei> <https://www.essen-und-trinken.de/feuerzangenbowle>

<https://www.essen-und-trinken.de/punsch>