

Weisser Glühwein mit frischem Ingwer

Zutaten:

- 70 g Zucker
- 7.5 dl Riesling (Grüner Veltliner oder Pinot blanc)
- 3 dl klarer Apfelsaft
- 3 – 4 ca. ½ cm dicke Ingwer-Scheiben
- 2 – 3 hauchdünne Streifen von der Schale einer Bio-Orange (ohne das Weiss der Schale)
- 1 hauchdünner Streifen von der Schale einer Bio Zitrone (ohne das Weiss der Schale)
- 1 Zimtstange
- ½ Vanillestange, aufgeschlitzt
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 Sternanis
- 3 Gewürznelken

Zubereitung:

Den Zucker in die Pfanne geben und vorsichtig caramellisieren lassen. Mit dem Wein und dem Apfelsaft ablöschen. Die restlichen Zutaten dazugeben und den Glühwein mindestens 3 Stunden kalt ziehen lassen.

Den Glühwein langsam auf knapp 80 Grad erhitzen. Achtung: der Glühwein darf auf keinen Fall kochen. Heiss in hitzebeständige Gläser abfüllen und servieren.