

Fränkischer roter Glühwein à la Sophie-Marie



Zutaten:

- ½ Flasche trockener Rotwein aus Franken
(Spätburgunder oder Dornfelder)
- 1 unbehandelte Orange
- 3 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- ½ Zimtstange
- 1-3 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Rotwein mit Gewürzen und in Scheiben geschnittenen Zitrusfrüchten in einen Topf geben.

Ca. 20 bis 30 Minuten miteinander erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Braunen Zucker ganz nach Belieben unter Rühren auflösen und abschmecken.

Anschließend alles durch ein Sieb geben.

Tipp:

Den Glühwein in heißen Gläsern oder Tassen servieren!

Hotel-Restaurant Schranne • Hotel Eisenhut • Glocke Weingut und Hotel
Hotel-Gasthof Goldener Greifen • Hotel Gasthof Sonne
Rothenburger Kartoffelstube • Italia • Hotel Rappen • Hotel Roter Hahn
Ratsstube • Landhaus Lebert



Genießen ob der Tauber e.V.

V.i.S.d.P. Klaus Sackenreuther / Hotel Gasthof Sonne
Hafengasse 11 in 91541 Rothenburg ob der Tauber
mail@geniessenobdertauber.de
www.geniessenobdertauber.de