

Glühweinglee



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

700ml Rotwein

300ml Orangesaft (ich habe frisch gepressten genommen, z.B. mit Zitruspresse, Slowjuicer, Entsafter)

Glühweingewürz, 1 Beutel bzw. 1 grosse Zimtstange, 4-6 Nelken, 1-2 Sternanis

1kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Rotwein mit Glühweingewürz (Gewürzen in beliebiger Menge) in einem Teebeutel oder lose erwärmen, d.h. ca. Temperatur 90 Grad – nicht kochen und ziehen lassen.

Nach ca. 5 min Temperatur ausschalten und stehen lassen bis es kühl ist. Gewürze entfernen und Orangensaft und Gelierzucker dazu geben.

Unter ständigem Rühren sprudelnd aufkochen (dh. Temperatur 105 Grad einstellen). Gelierprobe auf einem kalten Teller machen und noch heiß in Gläser abfüllen.