



www.suesse-weine.de

Rosmarin-Orangen-Glühwein

Für 4 Personen



400 ml Weißwein
1 Bio-Orange
2 Rosmarinzweige
4 - 5 EL Zucker

Von der Orange mit dem Sparschäler 2-3 dünne, etwa 3-4 cm lange Zesten abziehen, dann Saft auspressen (etwa 80 -100 ml), zum Wein geben und mit Rosmarin und Zucker erhitzen. Vom Herd nehmen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, dann abseihen und noch einmal erhitzen. Achtung nie zu stark erhitzen, da sonst der Alkohol verdampft. Gegebenenfalls nachsüßen und nach Geschmack einen Esslöffel Orangenlikör zugeben.