



## MEIN GENUSS



### Warme Wintertraube



#### It's a match!

It's a match! Die Kardamomkapseln kannst du nicht nur zum Kochen verwenden, im Glühwein sorgen sie für winterliche Aromen!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Den Rotwein in einen ausreichend großen Topf auf den Herd stellen.
- 2 Auf mittlerer Stufe den Inhalt langsam erwärmen, ohne den Wein zum Kochen zu bringen.
- 3 Die Bio-Orange unter fließendem Wasser gut abwaschen, um eventuelle Rückstände zu entfernen. Dann die Orangen mit etwas Küchentrepp trocken tupfen. Die abgetrocknete Orange in gleichmäßige, maximal einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Ein paar Scheiben zur späteren Dekoration übrig lassen.
- 4 Als Nächstes die Orangenscheiben zusammen mit der Zimtstange, dem **Sternanis**, den **Nelken** und den **Kardamomkapseln** zum erwärmten Rotwein geben und das Ganze vorsichtig mit einem Schneebesen umrühren.
- 5 Den Rotwein bis zu einer Temperatur von **maximal 80 °C** erwärmen. Der Wein darf nicht kochen! Passiert das, bilden sich Bitterstoffe, die den Geschmack negativ beeinflussen. Außerdem verkocht der Alkohol bei zu hoher Temperatur.
- 6 Den Topf von der Herdplatte nehmen und für **mindestens 30 Minuten** ziehen lassen. So nimmt der Wein das Aroma der Orangenscheiben und der Gewürze besser auf.
- 7 Mit einer Kelle den Glühwein aus dem Topf schöpfen und mit einer übrigen Orangenscheiben dekoriert servieren.

### Zutaten

750 ml Rotwein, halbtrocken  
eine Zimtstange  
3 Sternanis  
3 Nelken  
3 Kardamomkapseln  
1 Bio-Orange

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2026.