

Glühweinsirup



Zutaten

2 Orangen
6 cm Ingwer
1 l roter Traubensaft
500 g brauner Zucker
4 Sternanis
2 Zimtstangen
12 Gewürznelken
1 TL Pfefferkörner
12 Kardamomkapseln

Und so wird's gemacht

Orangenschale fein abreiben.

Orange auspressen.

Ingwer in dünne Scheiben schneiden.

Ingwer, Orangenschale und -saft mit Traubensaft, Zucker und den Gewürzen aufkochen.

Zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Sirup durch ein feines Sieb giessen.

Erneut aufkochen und ca. 20 Minuten etwas einköcheln lassen.

Siedend heiss in heiss ausgespülte Flaschen füllen, sofort verschliessen

Tipp:

Heiss aufgiessen:

Glühweinsirup mit kochendem Wasser, Zimtstange und Orangenschnitz zu einem Punsch aufgiessen.

Kalt aufgiessen:

Glühweinsirup mit gekühltem Prosecco und Eiswürfel zu einem Drink aufgiessen.

Kühl und dunkel gelagert ist der Sirup ca. 6 Monate haltbar.