



ricetta vin brulè – ein Glühweinrezept

Weil auch die Italiener es gerne gemütlich und kuschelig warm an kalten Tagen mögen, kennt man auch in Bella Italia unseren Glühwein, der von unseren Weihnachtsmärkten gar nicht mehr wegzudenken ist. Typischerweise findet man den **vin brulé** (ursprünglich „**vino bruciato**“) eher auf den Weihnachtsmärkten im Norden Italiens. Man sagt, dass Mönche das aromatische Heißgetränk erfunden haben als natürliches Heilmittel gegen Erkältung. Natürlich ist die Basis Rotwein, für Kinder könnte man jeglichen Früchtetee nehmen, versehen mit den verschiedenen Gewürzen. Im folgenden Rezept ist auch der Orangensaft oder Tee wegzulassen, wenn man den Glühwein kräftiger haben möchte.

ingredienti:

due litri di vino rosso (corposo)
 100 grammi di zucchero
 mezzo litro di succo d'arancia
 una scorza d'arancia non trattata
 un'arancia tagliata a pezzetti
 una scorza di limone non trattata
 mezzo litro di tè alla frutta
 due stecche di cannella
 due anice stellato
 dieci chiodi di garofano
 (cardamono/zenzero)

Zutaten:

2 Liter (gehaltvollen) Rotweins
 100 gr Zucker
 ½ Liter O-Saft
 Schale einer unbehandelten Orange
 eine Orange (kleingeschnitten)
 eine Zitronenschale unbehandelt
 ½ Liter Früchtetee
 zwei Zimstangen
 zwei Sternanis
 10 Nelkenstangen
 (Kardamon und Ingwer)

Far cuocere il vin brulé a fuoco basso finché si sciolga lo zucchero (circa 10 minuti).

Den Glühwein auf kleiner Flamme erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist (circa 10 Minuten).