



ricetta vin brulé – 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
(cardamomo/zenzero)

Zutaten:

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

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

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