

3



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.



ingredienti (Zutaten):

- due litri di vino rosso / o tè
2 Liter Rotwein/ Früchtetee
- 100 grammi di zucchero
100 gr Zucker
- mezzo litro di succo d'arancia
½ l O Saft
- una scorza d'arancia non trattata
Orangenzeste
- un'arancia tagliata a pezzetti
eine Orange (kleingeschnitten)
- una scorza di limone non trattata
eine Zitroneschale unbehandelt
- mezzo litro di tè alla frutta
½ Liter Früchtetee
- due stecche di cannella
zwei Zimstangen
- due anice stellato
zwei Sternanis
- dieci chiodi di garofano
10 Nelkenstangen

Far cuocere il vin brulé a fuoco basso finché si scioglia lo zucchero (circa 5 minuti).

Den Glühwein auf kleiner Flamme erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat (circa 5 Minuten).