



Glühwein selber machen - einfaches Rezept

Zutaten für einen klassischen roten Glühwein

750 ml trockener Rotwein

1 Esslöffel Glühwein-Gewürz

75 g brauner Zucker oder Ahornsirup

Saft einer großen Orange

Zubereitung

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Kalorien p.P.: 208 kcal

1. Den Rotwein, das Glühwein-Gewürz, den Zucker (oder Ahornsirup) und den Orangensaft in einen Topf geben.
2. Die Glühwein-Zutaten mit geschlossenem Deckel langsam erhitzen und dabei alles verrühren.

Wichtig: den Glühwein nicht zum Kochen bringen, sondern nur erhitzen.

3. Den Glühwein so lange wie möglich durchziehen lassen und zur gewünschten Trinktemperatur erhitzen.
4. Zuletzt die Gewürze absieben, fertig ist der selbstgemachte Glühwein!

Tipps für einen gelungenen Glühwein

- **Je länger, desto aromatischer:** Wer etwas Zeit hat, kann den Glühwein 30 bis 60 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen. So können sich die Aromen des Glühwein-Gewürzes besonders gut entfalten.
- **Hochwertigen Rotwein verwenden:** Ein fruchtiger, kräftiger Rotwein eignet sich besonders gut. Er muss dabei nicht teuer sein.
- **Süße nach Geschmack:** Je nach Wein und persönlichem Geschmack kann die Menge an

Zucker oder Ahornsirup angepasst werden.

- **FrISChe Orange:** Frisch gepresster Orangensaft sorgt für eine natürliche, fruchtige Note. Wir raten davon ab, abgepackten Orangensaft zu verwenden.
- **Gut vorbereiten:** Glühwein lässt sich wunderbar vorbereiten und später wieder langsam erwärmen, ideal für gesellige winterliche Runden.

Alkoholfreier Glühwein: die Variante für alle

Glühwein muss nicht immer Alkohol enthalten. Ein **alkoholfreier Glühwein** ist eine leckere Alternative für alle, die auf Alkohol verzichten möchten, und natürlich auch für Kinder.

Als Basis eignen sich roter **Traubensaft**, **Apfelsaft** oder eine Mischung aus beiden. Roter Traubensaft kommt dem klassischen Glühwein geschmacklich am nächsten, Apfelsaft wird milder und fruchtiger. Da Saft von sich aus deutlich süßer ist als Rotwein, sollte die Zuckermenge reduziert oder ganz weggelassen werden. Ein Spritzer Zitronensaft bringt die fehlende Säure zurück und macht das Getränk weniger schwer.

Zubereitung und Gewürzmenge bleiben identisch: Das **Glühwein-Gewürz** wird genauso zugegeben und langsam mit erhitzt. Auch hier gilt, dass die Mischung nicht kochen sollte.

Wie heiß darf Glühwein werden?

Die ideale Trinktemperatur für Glühwein liegt bei etwa **70 bis 75 Grad**. Wichtig ist, dass der Glühwein nie kocht: Ab rund 78 Grad beginnt der Alkohol zu verdampfen, und oberhalb davon leiden auch die feinen Aromen der Gewürze. Der Glühwein wird dann schnell bitter und schmeckt flach.

Am besten den Topf bei niedriger Stufe und geschlossenem Deckel langsam erwärmen und dabei mit einem **Küchenthermometer kontrollieren**. Wer keines hat: Sobald sich am Rand die ersten kleinen Bläschen bilden, ist die Temperatur erreicht und der Topf sollte von der Platte.

Wie lange ist selbstgemachter Glühwein haltbar?

Selbstgemachter Glühwein hält sich im Kühlschrank etwa **drei bis vier Tage**. Die Gewürze sollten dafür abgesiebt werden, sonst wird der Glühwein mit der Zeit bitter. Am

besten in einer verschlossenen Flasche oder einem abgedeckten Gefäß aufbewahren.

Zum Servieren wird er einfach wieder langsam erwärmt, wieder ohne zu kochen. Mehrmaliges Aufwärmen sollte man vermeiden, da mit jedem Erhitzen **Alkohol und Aroma** verloren gehen.