



Mulled Wine

Ein Topf voller London-Abend

Draußen wird es früh dunkel, drinnen duftet es nach Orange und Zimt. Mulled Wine ist die flüssige Version eines Wollschals: warm, würzig und genau richtig nach einem langen Spaziergang durch die Lichter.

Das brauchst du

- 750 ml fruchtiger Rotwein
- 1 Bio-Orange in Scheiben
- 2 Zimtstangen · 4 Nelken · 2 Sternanis
- 2-3 EL brauner Zucker · optional 2-4 cl Brandy

So geht's

1. Alle Zutaten bis auf den Brandy in einen Topf geben und sehr langsam erhitzen. Nicht kochen.
2. 20 Minuten bei kleinster Hitze ziehen lassen. Abschmecken und bei Bedarf etwas mehr Zucker zugeben.
3. Erst zum Schluss optional Brandy einrühren und in vorgewärmten Gläsern servieren.



UNSER CHRISTMAS-TIPP

Ein Stück Orangenschale über dem Glas ausdrücken - die ätherischen Öle machen den Duft sofort noch festlicher.

