

INFORAMA MONATS-REZEPT



GLÜHWEIN-SIRUP (MIT ALKOHOLOL)

Für 4 Personen

Zutaten:

5 dl	Weisswein (z.B. Chardonnay)	Wein mit dem Zucker aufkochen.
300 g	Zucker	
1	Bio-Orange	Schale abreiben und Saft auspressen.
2	Nelken	
2	Sternanise	
4	Kardamomkapseln	quetschen
1	Zimtstange	halbieren
einige	Pfefferkörner	Alle Zutaten in die aufgekochte Flüssigkeit geben. Ca. 5 Minuten kochen und alles durch ein Sieb geben.

Sirup siedend heiss mit Trichter bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Flaschen giessen, sofort verschliessen, auskühlen.

Haltbarkeit:

Kühl und dunkel ca. 6 Monate.
Einmal geöffnet, die Flasche im Kühlschrank aufbewahren. Sirup rasch konsumieren.

Tipp:

Glühweinsirup mit Prosecco, Apfelwein oder einem trockenen, alkoholfreien Sekt (z.B. Rimuss secco) auffüllen.

ZIMT – DAS HOLZIGE, WÄRMENDE GEWÜRZ

Besonders in der kalten Jahreszeit findet das wärmende Gewürz mit seinem intensiven Geschmack in herzhaften sowie süssen Speisen und Getränken Anklang.

Zimt stammt aus Zentral-Sumatra in Indonesien. Es dauert bis zu 20 Jahre, bis er seine hochätherischen Öle entwickelt hat, die der beliebten Winterzutat seinen warmen, süssen und würzigen Geschmack geben. Die Rinde wird vor allem vom Fusse des Baumes gesammelt, wo der Geschmack besonders intensiv ist. Sie wird geschnitten, gesäubert und vor Ort zum reifen gelagert, bevor sie sorgfältig verpackt wird.