




# Glühwein






Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

## Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 30 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Leicht - Für alle
	Menge	1 Liter

## Eigenschaften

	Getränk	Glühwein - Nachspeise
	Typisches Produkt	Wein - 0 km
	Geeignet für	Winter - Weihnachtszeit

## ZUTATEN

### Glühwein

- 5 dl Rotwein zum Kochen
- 5 dl Traubensaft
- 1 Stck. Zimtstangen
- 1 Stck. Lorbeerblatt
- 2 Stk. Nelken Orangenschale
- Zitronenschale
- 21 g Zucker

## ZUBEREITUNG

### Glühwein

1. Alle Zutaten in einem geeigneten Topf verrühren und zum Kochen bringen;
2. Den Glühwein mit einem Sieb filtern und heiss servieren.