



Kochrezept



Sommelier Vividus empfiehlt:

Rezept: 3.273 – „Rosé Glühwein „Pink Vividus

Meine Frau hat sich entschlossen, heute Abend heiße Waffeln zu backen und daraufhin habe ich beschlossen, ich setze einen Glühwein an.

Man sollte den Glühwein ein paar Stunden ziehen lassen, dann schmeckt er besser, es geht natürlich auch mit Rot- oder Weißwein.

Zutaten: 2 Flaschen Roséwein Melusine - halbtrocken - 3- 4 Esslöffel brauner Zucker (nach Geschmack mehr) - 2 Orangen, geschält - 1 Limette, geschält - 1 1/2 Zimtstangen - 5 Nelken - 1 kleines Stückchen getrocknete Chili - 1 Teelöffel Waldhonig - 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss - Etwas Vanille als Schote oder auch Pulver - 2 cl Sambuca, Raki oder Ouzo (ich hatte keinen Anis) - 2 cl Amaretto (nach Bedarf)

Zubereitung:

1. Die geschälten Orangen und die Limette in kleine Stücke schneiden und mit dem Wein in den Topf geben.
 2. Beides erwärmen, wichtig, es darf nicht kochen, sonst schmeckt der Glühwein nicht mehr
 3. Eine Teefiltertüte nehmen und Zimt, Nelken, Chili, Muskat und Vanille hineingeben, mit einem Bindfaden zusammen binden und in den Topf geben (Kaffeefiltertüten sind ungeeignet, die lösen sich auf)
 4. Den Zucker, den Waldhonig, den Sambuca, Raki oder Ouzo dazu geben und wer mag auch den Amaretto.
 5. Das Ganze auf kleiner Flamme für 30 Minuten ziehen lassen
- Das Ganze mit Deckel bis zum warm machen vor dem Servieren ruhen lassen.

Zu diesem Pink Vividus sind heiße Waffeln natürlich lecker, auch in den Abendstunden. Diese können Sie mit heißen Kirschen oder Himbeeren und Sahne verfeinern.

Weinempfehlung: Sommelier Vividus

Melusine, Rotling - halbtrocken vom Weingut: Wein von 3 -

So hat er Wein, der ihn erfreut, Öl, das seinen Körper pflegt, und Brot, das ihn stärkt.
Psalm 104:15



„vividus-natürlich®“ *

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg
Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de