



## Warme glühwein

*Kruidige warme wijn met kaneel, kruidnagel en sinaasappel. Onmisbaar op de kerstmarkt en bij de open haard.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE    |
|---------------|------------|----------|--------------|
| <b>10'</b>    | <b>25'</b> | <b>4</b> | <b>Drank</b> |

### Ingrediënten

- 750 ml stevige rode wijn
- 1 sinaasappel
- 2 kaneelstokjes
- 4 kruidnagels
- 2 steranijs
- 80 gr suiker
- 2 el bruine rum (optioneel)

### Bereidingswijze

1. Snijd de sinaasappel in schijven. Prik de kruidnagels in enkele van de schijven.
2. Doe de rode wijn, de sinaasappelschijven, de kaneelstokjes, de steranijs en de suiker in een ruime kookpot.
3. Verwarm het geheel op een laag vuur. Laat de wijn nooit koken, want dan verdampt de alcohol.
4. Laat minstens 20 minuten zachtjes trekken zodat de kruiden hun aroma volledig vrijgeven.
5. Voeg op het einde eventueel de rum toe en roer kort om.
6. Schenk de glühwein warm uit door een fijne zeef en serveer meteen in verwarmde glazen of mokken.

#### **Tip**

Kies een volle, niet te dure rode wijn: de kruiden overheersen toch de fijne nuances. Voeg de suiker gerust aan naar smaak toe, afhankelijk van hoe zoet de wijn al is.

#### **Lekker met**

Speculaas of warme wafels

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)