

Rezept des Monats Dezember 2023

Weisser Glühwein



([Betty Bossi](#))

Zur Abwechslung einmal einen weissen Glühwein. Sonst gibt es auf den Weihnachtsmärkten mehr oder weniger immer den üblichen roten Glühwein. Der hat für meine Nase einen unangenehmen Nachteil. Oft riecht er penetrant nach schon einmal Getrunkenem. Das mag auch mir meiner Herkunft als Kneipensohn zusammenhängen. Da waren ab und an olfaktorische Abenteuer mit gerümpfter Nase zu geniessen.

Wir brauchen eine Flasche Weisswein, am besten natürlich **Riesling**. Nehmen Sie einen mit strammer Säure, damit die Süsse einen Gegenpart hat. Z.B. einen [Saar-Riesling](#). Dazu einen Viertel Liter **Apfelsaft**. Zusätzlich den Saft einer **Zitrone**, eine **Vanilleschote**, ein daumengrosses Stück **Ingwerknolle**, 2 Esslöffel **Kokosblütensirup** und/oder **Mostarda-Püree** von [Vagnini](#), eine tolle Alternative. Einige **Nelken**, eine **Zimtstange** und **Sternanis** runden die Zutaten ab. Fakultativ einige Zentiliter Gin in Lauerstellung.

Eine Hälfte der Zitrone auspressen, Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Alle Zutaten bis auf den Wein aufkochen. Hitze reduzieren und den Wein dazu giessen. Alles bei kleiner Hitze 5-10 Minuten ziehen lassen. Aufpassen, dass das Gebräu nicht anfängt zu kochen, denn dann ist der Alkohol futsch, und Sie haben Kinderpunsch ☺.

Zweite Zitronenhälfte in dünne Scheiben schneiden und in Gläser verteilen. Glühwein, heiss aber nicht kochend, durch ein feines Sieb in die Gläser giessen. Wer jetzt noch nicht genug Alkohol im Glas hat, kann den Glühwein mit einem Schuss Gin aufpeppen.

Frohe Weihnachten!
