

Informationen zur Sendung vom 26.11.2022

Glühwein und Holunderblütenpunsch

Von Ulla Scholz

Zutaten (Für ca. je 0,75 l)

Glühwein mit Alkohol

1 Flasche Rotwein (trocken)
1 unbehandelte Orange
1 Limette
1 Zimtstange
2 – 3 Sternanis
2 Nelken
Etwas geriebene Muskatnuss
oder Muskatblüte
1 Rosmarinzweig

Außerdem

Kandiszucker oder Honig zum Süßen

Glühwein alkoholreduziert oder "Ohne"

Rotwein entweder zur Hälfte oder ganz durch schwarzen Johannisbeersaft, Holunderbeersaft oder roten Traubensaft austauschen.

Zubereitung

Den Wein erhitzen und mit Zimt, Sternanis, Muskat, Nelken und dem Rosmarinzweig würzen. Alles etwas ziehen lassen und dann die Gewürze herausnehmen, da sie beim Trinken stören. Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte in Scheiben und in Viertel teilen und beides in den Wein geben. Je nach Temperatur den Glühwein noch einmal kurz erhitzen.

Anrichten

In Gläser oder Tassen füllen und nach Gusto mit einem Rosmarin- oder Thymianzweig, den man ins Getränk steckt, dekorieren.

Zutaten (Für ca. je 0,75 l)

Mit Alkohol

250 ml Holunderblütensirup
350 ml Wasser
150 ml Doppelkorn
20 g frischer Ingwer
1 unbehandelte Zitrone

Alkoholfreie Variante

250 ml Holunderblütensirup
500 ml Wasser
20 g frischer Ingwer
1 unbehandelte Zitrone
etwas frische Minze

Zubereitung

Den Holunderblütensaft mit dem Wasser in einem Topf aufkochen. Den Ingwer fein hacken, die Schale der Zitrone dünn abschälen und den Saft auspressen. Alle drei Zutaten in den Holunderblütensaft geben und etwas ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Doppelkorn vermischen. Die alkoholfreie Variante wird mit etwas frischer Minze verfeinert. Das Getränk in Punsch- oder Teegläser füllen, in die alkoholfreie Variante etwas Minze geben, dann heiß servieren.

Informationen zur Sendung vom 26.11.2022

Glühwein und Holunderblütenpunsch

Von Ulla Scholz

Meine Küchentipps

Selbst gemachter Glühwein schmeckt besser

Wer schnell unterwegs ist, kann Glühwein auch mit einem vorgefertigten Gewürz aufgießen. Das ist alles besser als gekaufte Produkte, wo wir nicht wissen, was im Getränk steckt. Der Glühwein ist immer nur so gut, wie das verwendete Ausgangsprodukt. Es ist sicherlich nicht angezeigt, ein edles Gewächs in einen Glühwein zu verwandeln. Ein Rotwein, der einigermaßen etwas taugt, ist jedoch für unter fünf Euro nicht zu bekommen. Ich mag gerne einen trockenen Wein mit etwas Körper – andere greifen zu leichterem Spätburgunder mit etwas Restsüße.

Kann Alkohol im Glühwein verkochen?

Grundsätzlich gilt, dass Alkohol sich ab 78 Grad in "Luft auflöst" nur bedingt. Wir haben es nicht mit reinem Alkohol zu tun, er ist hier im Wein in Flüssigkeit gebunden. So kommt es drauf an, wie lange gekocht wird und ob ein Deckel aufliegt. Selbst nach längeren Kochzeiten, die für einen Glühwein geschmacklich ohnehin abträglich sind, bleiben meist noch 40 % der enthaltenen Alkoholmenge übrig. Von daher heißt es für Kinder, Schwangere oder andere Personen, die keinen Alkohol trinken dürfen: Finger weg und einfach auf die Fruchtsaftvariante ausweichen!

Holunderblütenpunsch

Im Frühling setzte ich jedes Jahr Holunderblütensirup an. Den verwende ich dann als Topping für Desserts und Kuchen oder verarbeite ihn zu einem Punsch. Wer hier nicht vorgesorgt hat, kann Holunderblütensirup auch fertig kaufen. Für alle, die keine Ingwerstücke im Punsch mögen: Den Ingwer können Sie auch blättrig schneiden und vor dem Servieren aus dem Getränk herausnehmen.

Geschenk im Advent

Wenn Sie den Glühwein bzw. Holunderpunsch vor dem Abfüllen gut abkochen, abseihen, in eine hübsche Flasche füllen, mit einem Twist-Off-Deckel verschließen und mit einem Etikett beschriften, können Sie diese Getränke als selbst gemachtes Mitbringsel aus der Küche verschenken. Oder es steht etwas im eigenen Vorratsschrank, wenn mal gerade nicht genug Zeit ist, um Glühwein oder Punsch zu kochen.