

Zubereitung: Kirschsafft, Kirschlikör und Puderzucker in den Kochtopf geben und zusammen erwärmen. Die Mischung in die vorgewärmten Gläser geben und das Wildkirschwasser bis auf je einen Teelöffel hinzufügen. Beim Servieren den Teelöffel mit dem restlichen Wildkirschwasser über einer Streichholz- oder Kerzenflamme erwärmen und anzünden. Die Cocktailkirschen auf den brennenden Löffel legen und die Flüssigkeit langsam in's Glas tropfen lassen.

Neujahrs-Punsch (ohne Alkohol).

Zutaten: 2 Liter Apfelsaft, 2 unbehandelte Orangen, 9 Würfelzucker, 2 Esslöffel Honig, 2 große Äpfel, gebrochener Zimt und gebrochene Nelken, 3 Teelöffel Zitronensaft.

Zubereitung: Die Orangenschalen mit den Zuckerwürfel abreiben, die Orangen auspressen und den Apfelsaft erwärmen. Zuckerwürfel, Orangensaft, Honig und Gewürze hinzufügen. Äpfel waschen, schälen und entkernen. Fruchtfleisch 1/ cm groß würfeln und in den Punsch geben. Kurz ziehen lassen, Gewürze entfernen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Drei-Königs-Punsch.

Zutaten für 8 bis 10 Gläser:

200 ml Preiselbeersaft, 4 Flaschen Spätburgunder Rotwein Kabinett aus Britzingen, 8 Teelöffel Zucker, 8 Schalen-Stückchen einer unbehandelten Zitrone.

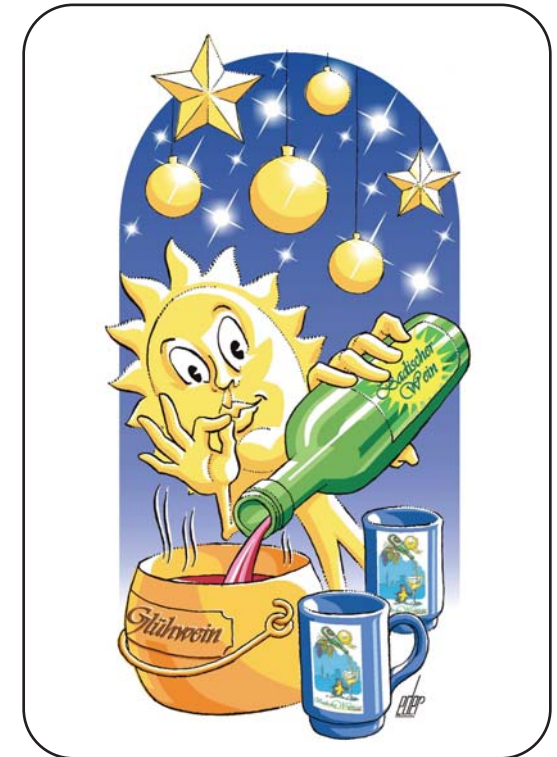
Zubereitung: Preiselbeersaft, Rotwein und Zucker mischen. Die Zitronenschalen und gebrochenen Zimt dazugeben. Erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen, den Zimt vor dem Servieren entfernen.

Eine gesegnete Weihnachtszeit sowie stets guten Genuss wünscht Ihnen

Ihr

Badisches Weinhaus

Familie Bichlmayer und Mitarbeiter.



Glühwein & Co

Badisches Weinhaus

Inhaber: Friedrich Bichlmayer

Bodenseestr. 281 • 81249 München

Telefon: 0 89-863 39 50

www.badisches-weinhaus-muenchen.de

Badisches Weinhaus
MÜNCHEN

Das Schönste an einem kalten Tag ist ein warmer Drink.



Heiße Getränke sind echte Seelenwärmer und Muntermacher, manchmal sogar ausgezeichnete „schlechte Stimmung“ – Killer.

Im Wein liegt nicht nur Wahrheit, Wein ist auch eine beliebte Basis für vielerlei Drinks. Eine wichtige Rolle spielen dabei aber auch die Gewürze mit ihrer anregenden Rolle. Von der einfachen bis zur anspruchsvollen Komposition haben alle eines gemeinsam: sie beflügeln die Sinne und wärmen von innen heraus.

Wie bei vielen „Mixturen“ spielt nicht nur die Rezeptur eine große Rolle, vielmehr steht die Qualität der Zutaten für die Bekömmlichkeit des Getränkes. Ein von diversen Herstellern angebotener „fertiger“ Glühwein oder Punsch ist sicher eine angenehme Gelegenheit, im Falle des Falles schnell Zugriff zu einem warmen Getränk zu haben. Wer aber auch bei den heißen Getränken auf Qualität und damit vor allem auch auf Verträglichkeit achten möchte, wird seinen Glühwein oder Punsch aus hochwertigen Grundbestandteilen sowie frischen Zutaten selbst herstellen.

Frisch gepresster Orangensaft, ein gehaltvoller Weißwein mit wenig Säure

und Rotwein mit wenig Säure und Tannin – sowie frische und individuell eingeseetzte Gewürze. Fazit: je besser die Grundprodukte, desto hochwertiger das Endprodukt.

Mit diesem Folder wollen wir Ihnen einige Rezepte für Punsch und Glühwein vorstellen. Ihrer persönlichen Phantasie sind dabei freilich keinerlei Grenzen gesetzt.

Advents-Glühwein weiß.

Zutaten für 8 bis 10 Gläser:

4 Fl. Britzinger Ruländer Kabinett, 8 Stück Würfelzucker, 2 unbehandelte, in Scheiben geschnittene Orangen, gebrochene Gewürznelken und gebrochener Zimt, 250 g Rosinen und 200 ml brauner Rum.

Zubereitung: Die Rosinen in die Gläser geben und mit dem braunen Rum aufgießen. Den Würfelzucker mit dem Ruländer übergießen und bei schwacher Hitze ziehen lassen, damit die Gewürze ihr Aroma entfalten können. Nach etwa 1 Stunde die Gewürze durch ein Sieb von der Flüssigkeit trennen, die Orangenscheiben dazugeben und dann in den vorbereiteten Gläsern mit Rosinen und rum servieren.

Advents-Glühwein rot.

Zutaten für 8 bis 10 Gläser:

6 Stück Würfelzucker, 4 Flaschen Glottertäler Spätburgunder Rotwein Kabinett, 4 unbehandelte Zitronen, gebrochener Zimt.

Zubereitung: Den Würfelzucker in den Topf geben und mit dem Rotwein übergießen. Die Zitronen waschen, trockenreiben und dünn schälen. Die Schalen zusammen mit dem gebrochenen Zimt in den Kochtopf geben. Bei langsamer Erhitzung durchziehen lassen, aber nicht kochen lassen. Eventuelle Schaumbildung sowie den Zimt und die Zitronenschalen mit einem Sieb abschöpfen.

Weihnachtspunsch.

Zutaten für 10 bis 12 Gläser:

4 Flaschen Glottertäler Spätburgunder Rotwein Spätlese, 6 Saftorangen, 2 unbehandelte Zitronen, gebrochener Zimt, gebrochene Nelken, eine Spur Muskatnuss, ½ Liter schwarzer Tee, Rum und Zucker.

Zubereitung: Den Rotwein mit den Gewürzen 2 Stunden bei schwacher Hitze ziehen lassen. Inzwischen die Orangen und Zitronen auspressen und den Tee ziehen lassen. Den Rotwein mittels Sieb von den Gewürzen trennen. Die frisch gepressten Säfte von Orange und Zitrone sowie den schwarzen Tee hinzufügen. Mit Rum und Zucker abschmecken und ½ Stunde bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Silvester-Punsch.

Zutaten für 8 bis 10 Gläser:

1,5 Liter Kirschsafft, 8 Teelöffel Sauerkirsch-Likör, 250 ml Wildkirschwasser, 10 Teelöffel Puderzucker; zum Garnieren Cocktailkirschen.