

Noch ein Spiel: Der-User-unter-mir-Thread

Beitrag von „fossi74“ vom 24. November 2020 13:17

Oh, endlich mal ein Spiel, das ich mitmachen kann. Der Renner bei unserem Straßenweihnachtsmarkt ist nämlich jedes Mal "unser" (das Rezept stammt von Veronique Witzigmann) weißer Birnenglühwein:

800 ml Weißwein
300 ml ungesüßer Birnensaft (Bioladen)
2 cl Birnenschnaps
4 Gewürznelken
2 Zimtstangen
1 Vanilleschote - aufgeschnitten
Saft und Schale von 1/2 Zitrone

Alles zusammen in einen Topf geben und zugedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen. Dann den Topf auf den Herd stellen und den Wein-Sud bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Anschließend die Gewürze entfernen und servieren.

Man beachte, dass kein Zucker zugesetzt wird. Mit ein bisschen Augenzusammenkneifen ist das also sogar etwas für kohlenhydratfrei-Esser. Auch sollte der Wein nicht zu süß sein; die natürliche Süße des Birnensafts reicht vollkommen.

DUum weiß das ultimative Plätzchenrezept dazu.

Anekdotisches am Rande: Der auf Weihnachtsmärkten ausgeschenkte Glüh"wein" kostet - so sagt man - im Einkauf 10 Cent. Pro Liter, wohlgemerkt.