



# Ζεστό γλυκό κρασί (Glühwein)

**10'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**5'**  
Χρόνος  
Ψησίματος

**4-6**  
Μερίδες

**1**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το Glühwein

- Σε μια **κατσαρόλα** προσθέτουμε το κόκκινο κρασί, το πορτοκάλι, τα στικ κανέλας, το κάρδαμο, τους αστεροειδείς γλυκάνισους, το τζίντζερ, το δεντρολίβανο και το μέλι.
- Μεταφέρουμε το μείγμα στη φωτιά και αφήνουμε μέχρι να πάρει βράση.
- Το αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το κονιάκ.

Για το σερβίρισμα

- Μεταφέρουμε το κρασί σε ποτήρια και σερβίρουμε με ρόδι, στικ κανέλας και δεντρολίβανο.

## Συστατικά

- 1 λίτρο κρασί κόκκινο
- 1 πορτοκάλι
- 2 στικ κανέλα
- 1/4 κ.γ. κάρδαμο (κακουλέ)
- 2 αστεροειδείς γλυκάνισους
- 100 γρ. τζίντζερ
- 2 κλ. δεντρολίβανο
- 250 γρ. μέλι
- 50 γρ. κονιάκ

Για το σερβίρισμα

- 1 στικ κανέλα
- ρόδι
- δεντρολίβανο

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

250 Θερμίδες (kcal)	0.0 Λιπαρά (γρ.)	0.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	37.0 Υδατ/κες (γρ.)
13%	0%	0%	14%
36.0 Σάκχαρα (γρ.)	1.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.7 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.07 Αλάτι (γρ.)
40%	2%	3%	1%