

Glühwein by Marcel

Rezept:

1 l Rotwein, kräftig
200 ml Johannisbeersaft
100 g Sermozucker von cookandgrill
Saft und Schale von je einer unbehandelten Orange und Zitrone
2 Zimtstangen
2 Sternanis
5 Gewürznelken

Zubereitung:

Den Grill für indirekte Hitze (180°C) mit dem Dutch Oven vorbereiten.
Alle Zutaten in den Dutch Oven geben und erhitzen, der Glühwein soll nur „ziehen“ nicht kochen.

