

## 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.

