

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkischer Glühwein mit Heidelbeeren

Zutaten:

- 1 Liter Fränkischer Rotwein trocken
- 250g Heidelbeeren tiefgekühlt
- 1 EL Honig
- 1 Glas Orangensaft
- 1 Zitrone mit unbehandelter Schale

Gewürze:

- Eine Zimtstange
- 3 Sternanis
- 3 Nelken

Zubereitung:

Die tiefgekühlten Heidelbeeren in einem großen Topf leicht erwärmen, bis eine breiige Masse entsteht. Jetzt den Rotwein und die Gewürze hinzugeben und langsam erwärmen, der Glühwein darf dabei nicht kochen. Die Gewürze über Nacht einwirken lassen. Am nächsten Tag den Heidelbeerglühwein abseihen. Zitrone auspressen und hinzugeben, ebenso bis zu 250 ml Orangensaft und etwas Honig, je nach Geschmack.

Den Glühwein beim Erwärmen niemals kochen lassen, da sonst der Alkohol und der Geschmack verfliegen.