

# Glühwein

Der heiße Wintergenuss



Willkommen  
in besten Lagen.

[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)

# Glühwein

---

## HEISSER GENUSS IN DER KALTEN JAHRESZEIT

---

Das Würzen des Weines hat in der Weinwelt eine sehr lange Tradition. Bereits die alten Römer haben ihren Wein teilweise mit Zucker und Gewürzen aromatisiert, um ihn genussvoller und haltbarer zu machen. Apicius (30 v. Chr.) beschreibt in seinen Aufzeichnungen ein Rezept für Würzwein, das heutigen Empfehlungen für Glühwein durchaus ähnelt: Zimt, Lorbeer, Sternanis, Koriander und Thymian sowie eine große Portion Honig sollten in den Wein gegeben werden.

Winzer bieten zunehmend Glühweine mit individuellen Rezepten aus eigener Herstellung an, zum Teil auch in Bio-Qualität. Die fruchtbetonten Rotweine aus den deutschen Anbaugebieten eignen sich sehr gut für einen aromatischen Glühwein. Denn durch die Erwärmung kommen die an rote Früchte erinnernden Weinaromen noch stärker zum Ausdruck und ergeben eine wundervolle Harmonie mit den würzenden Zutaten. Auch weiße Glühweine, etwa aus Riesling oder Müller-Thurgau, finden sich im Angebot.



# Glühweinvariationen

---

## GLÜHWEIN MIT ALKOHOL

---

### Zutaten:

0,75 l lieblicher Rotwein, Schale einer ½ Bio-Zitrone, 2 Zimtstangen, 10 Gewürznelken, Saft von 2 Orangen, 0,125 l Orangenlikör, Zucker nach persönlichem Geschmack

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten außer dem Orangenlikör in einen Topf geben.
2. Die Zutaten verrühren und bei schwacher Hitze langsam erwärmen. Wenn der Wein Schaum an der Oberfläche bildet, den Topf zudecken und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Nach 10 Minuten den Orangenlikör unterrühren.
4. Vor dem Servieren durch ein Sieb gießen.



---

## ALKOHOLFREIER GLÜHWEIN

---

### Zutaten:

1 l Johannisbeersaft, 1 l Kirschsafte, 1 l Traubensaft, 0,5 l naturtrüber Apfelsaft, 5 Kardamomschoten, 5 Nelken, 2 Zimtstangen, 1 Bio-Orange, Zitronensaft

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten außer dem Zitronensaft langsam in einem Topf erwärmen. Danach circa drei Stunden ruhen lassen, damit die Gewürze ziehen können.
2. Den Glühwein vor dem Servieren durch ein Sieb gießen.
3. Danach noch einmal erwärmen, mit dem Zitronensaft abschmecken und mit einer Orangenscheibe dekorieren.



# Feldsalat mit Glühwein-Dressing

---

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

200 g Feldsalat, 0,1 l weißer Winzerglühwein, 2 frische Clementinen, 6 EL Orangenlikör, 8 Walnusskerne, 2 Scheiben Toast, 20 g Butter, ½ TL Zimtpulver, 2 TL Balsamico Essig, 4 EL Walnussöl, Pfeffer

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Den Glühwein etwas einkochen und danach abkühlen lassen. Währenddessen die Clementinen schälen und filetieren. Die Clementinen in Orangenlikör marinieren und zur Seite stellen.
2. Die Walnusskerne in große Stücke hacken und etwas anrösten.
3. Für die Croutons den Toast entrinden, in kleine Würfel schneiden und in der Butter anbraten. Den Zimt darüber streuen.
4. Wenn der Glühwein abgekühlt ist, den Balsamico und das Walnussöl unterrühren. Das fertige Dressing über den gewaschenen und abgetropften Feldsalat geben.
5. Den Feldsalat auf einem Teller anrichten, die marinierten Clementinen dazu geben und die Walnusskerne mit den Croutons darüber verteilen.

Dazu passt Baguette.



Weinempfehlung:  
ein feinherber  
Muskateller





# Ente mit Glühwein-Rotkohl

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 küchenfertige Ente (ca. 1,8 kg), 1 Rotkohl (ca. 1 kg), 0,25 l roter Winzerglühwein, 200 g Apfelmus, 4 Kumquats, 2 Birnen, 1 EL Orangenmarmelade, 1 Orange, 4 Zwiebeln, 0,1 l Rotweinessig, 1 TL getrockneter Thymian, 1 EL Entenschmalz (oder Butterschmalz), 1 EL Zucker, 1 EL Öl, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Holzstäbchen zum Zustecken

## ZUBEREITUNG

1. Ente waschen und trocken tupfen. Den Backofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2).
2. Orange auspressen. Zwiebeln schälen und halbieren.
3. Ente von innen mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Thymian würzen, 2 Zwiebelhälften in die Bauchhöhle geben. Bauchöffnung zustecken. Ente von außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Auf die Fettpfanne des Backofens legen, 4 Zwiebelhälften darauf verteilen. Mit ½ Tasse Wasser angießen und im vorgeheizten Backofen) ca. 2 ½ Stunden braten.
4. Rotkohl vierteln, den Strunk herausschneiden. Kohl in Streifen schneiden, waschen, gut abtropfen lassen. Übrige Zwiebelhälften in feine Streifen schneiden. Schmalz erhitzen, Zwiebelstreifen und Rotkohl darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Lorbeer würzen. Glühwein und Essig zum Rotkohl gießen und ca. 1 Stunde garen.
5. Apfelmus unterrühren, nochmals abschmecken.
6. Ca. ¼ Stunde vor Ende der Bratzeit die Birnen waschen und halbieren. Die Kumquats in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln aus der Fettpfanne nehmen, Birnenhälften mit der Schnittkante nach unten und Kumquats darauf verteilen. 0,2 l Salzwasser über die Ente träufeln und mit der Orangenmarmelade einstreichen. Backofentemperatur erhöhen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4) und die Ente knusprig fertig braten.

Dazu passen Kroketten.

Weinempfehlung:  
ein trockener  
Spätburgunder  
Barrique oder  
ein trockener  
St. Laurent



# Zimtwauffeln mit Glühweincreme

---

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

**Für die Glühwein-Creme:** 0,3 l Rotwein, 4 Blatt Gelatine, 1 Orange (unbehandelt), 1 Zitrone (unbehandelt), 6 Eigelbe, 1 TL Glühweingewürz, 1 Stange Zimt, 80 g Zucker, 3 Gewürznelken, 0,4 l Schlagsahne

**Für die Wauffeln:** 180 g Mehl, 180 g Puderzucker, 90 g Butter, 1 Prise Nelken (gemahlen), 2 EL Vanillezucker, 1 Prise Kardamom (gemahlen), 1 TL Zimt (gemahlen), 6 Eiweiße

Waffeleisen, Spritztülle, Öl zum Bestreichen des Waffeleisens, Puderzucker zum Bestäuben der Wauffeln, 4 Stängel Minze

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Orange und Zitrone gut waschen und abtrocknen. Mit einer Reibe die Schale abreiben.
2. Die Eier aufschlagen und trennen. Eiweiß zur Seite stellen.
3. Schlagsahne steif schlagen und kühl stellen.
4. Rotwein bei geringer Hitze auf die Hälfte einreduzieren und auskühlen lassen. Eidotter verquirlen und in den Rotwein einrühren. Je 1 TL Orangen- und Zitronenabrieb, Zucker, Glühweingewürz, Zimtstange und Nelken dazugeben und alles unter ständigem Rühren erhitzen und einmal aufkochen lassen. Danach von der Herdplatte nehmen und die Zimtstange und die Nelken wieder entfernen. Gelatine laut Packungsanleitung vorbereiten und in die Glühweinmasse einrühren.
5. Die Sahne unterheben und die die Glühweincreme im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Für die Wauffeln die Butter schmelzen. Zucker, Vanillezucker, Mehl, Gewürze, Eiweiß und Butter zu einem glatten Teig verrühren. Zehn Minuten ruhen lassen.
7. Ein Waffeleisen mit Öl besteichen und die Wauffeln ausbacken.
8. Die Glühweincreme in eine Spritztülle geben, die Wauffeln auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und die Creme daneben aufspritzen. Mit Minzblättern garnieren.







Weinempfehlung:  
eine Scheuerebe  
Beerenauslese  
oder eine Riesling  
Trockenbeerenauslese



Weinempfehlung:  
eine Gewürztraminer  
Auslese

# Glühwein-Spekulativus-Muffins

---

## ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS

---

120 g Spekulativus, 250 g Mehl, 250 g Butter, 4 Eier, 125 g Zucker, 0,125 l Winzerglühwein, 1 EL Kakao, 3 TL Backpulver, 1 TL Zimt (gemahlen), 1 Prise Nelken (gemahlen), Mark einer ½ Vanilleschote, 2 EL Rum

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Die Spekulativus zerbröseln. Dazu die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz darüber walken oder den Beutel gegen eine festen Untergrund schlagen.
2. Backpulver und Mehl durch ein Sieb geben und mit den Spekulativusbröseln und dem Kakao vermischen.
3. In einer zweiten Schüssel Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier einrühren. Vanille, Zimt, Nelken, Glühwein und Rum dazu geben und das Keks-Mehlgemisch einrühren.
4. Eine Muffinform mit Muffin-Papierförmchen auslegen und die Masse zwei Drittel hoch einfüllen.
5. Die Glühwein-Spekulativus-Muffins im auf 190 °C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.





**WINE<sub>in</sub>MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

---

**HERAUSGEBER:**

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

[info@deutscheweine.de](mailto:info@deutscheweine.de)

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)