

WEIHNACHTEN – ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ

ΤΟ ΔΙΑΣΗΜΟ GLÜHWEIN (ΓΚΛΥΒΑΪΝ) = ΖΕΣΤΟ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ



Τι σκεύη θα χρειαστούμε, αν το φτιάξουμε εκτός κουζίνας

1 ανοικτήρι

1 σουρωτήρι

1 κουτάλα

1 ξύλινη κουτάλα

1 μαχαίρι

1 στυφτη

1 κατσαρόλα μεγάλη

1 εστία υγραερίου (γκαζάκι) για το βράσιμο

Υλικά (για περίπου 1 λίτρο Glühwein)

150 ml (3/4 της κούπας) ζάχαρη (καστανή ή λευκή)

150 ml (3/4 της κούπας) νερό

1 ξύλο κανέλας

2-3 κομμάτια αστεροειδή γλυκάνισο

Χυμό από 1 πορτοκάλι

1 πορτοκάλι

750 ml κρασί κόκκινο ξηρό

Εκτέλεση:

Σε μια κατσαρόλα μεγάλη βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη και το ξύλο της κανέλας. Δυναμώνουμε τη φωτιά μέχρι να αρχίζει να βράζει το μείγμα και μετά χαμηλώνουμε αρκετά, τόσο ώστε να μην κοχλάζει το νερό.

Στύβουμε 1 πορτοκάλι και ρίχνουμε το χυμό του μέσα στο νερό. Σφηνώνουμε 10-12 γαρύφαλλα στο εξωτερικό ενός πορτοκαλιού και το ρίχνουμε μέσα στο νερό. Προσθέτουμε τον αστεροειδή γλυκάνισο. Συνεχίζουμε να θερμαίνουμε το μείγμα για άλλη μισή ώρα, χωρίς να βράζει.

Προσθέτουμε το κρασί και το ζεσταίνουμε, μέχρι να αρχίσει να βγάζει ατμό. Ανακατεύουμε με κουτάλα.

Βγάζουμε το πορτοκάλι, το ξύλο κανέλας και το γλυκάνισο από το κρασί.

Διατηρούμε το κρασί ζεστό στην κατσαρόλα, σε πολύ χαμηλή φωτιά.

Σουρώνουμε το Glühwein, την ώρα που το σερβίρουμε στα ποτήρια με κουτάλα μεταλλική.

Το σερβίρουμε ζεστό, -όχι να καίει, δεν είναι τσάι!!!-

Τα ποτήρια καλό είναι να είναι χοντρά, γυάλινα ή αντί για ποτήρια, χρησιμοποιήστε κούπες καφέ.

Εναλλακτικά, προσθέστε στο μείγμα σπόρια ροδιού. Δίνει μια ωραία γεύση.

Tipp! Σε κάθε κούπα ή ποτήρι προσθέστε ένα λεπτό ξύλο κανέλας. Ανακατεύοντας το κρασί σας με αυτό, του δίνετε πιο έντονη γεύση.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!