



Συνταγή για Glühwein από τον Άκη Πετρετζίκη

<https://akispetretzikis.com/el/categories/rofhmata-amp-pota/zesto-glyko-krasi-gluhwein>

Συστατικά

- 1 λίτρο κρασί κόκκινο
- 1 πορτοκάλι
- 2 στικ κανέλα
- 1/4 κ.γ. κάρδαμο (κακουλέ)
- 2 αστεροειδείς γλυκάνισους
- 100 γρ. τζίντζερ
- 2 κλ. δεντρολίβανο
- 250 γρ. μέλι
- 50 γρ. κονιάκ

Για το σερβίρισμα

- 1 στικ κανέλα
- ρόδι
- δεντρολίβανο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το Glühwein

- Σε μία κατσαρόλα προσθέτουμε το κόκκινο κρασί, το πορτοκάλι, τα στικ κανέλας, το κάρδαμο, τους αστεροειδείς γλυκάνισους, το τζίντζερ, το δεντρολίβανο και το μέλι.
- Μεταφέρουμε το μείγμα στη φωτιά και αφήνουμε μέχρι να πάρει βράση.
- Το αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το κονιάκ.

Για το σερβίρισμα

- Μεταφέρουμε το κρασί σε ποτήρια και σερβίρουμε με ρόδι, στικ κανέλας και δεντρολίβανο.