vinetur

Wie man weißen Glühwein zu Hause herstellt

Schritt für Schritt weißer Glühwein

Montag, 23. Dezember 2024



Weißer Glühwein ist eine frische Variante des traditionellen roten Glühweins, der in verschiedenen Kulturen in der kalten Jahreszeit getrunken wird. Diese leichtere, fruchtigere Alternative ist ideal für alle, die dieses warme, gewürzte Getränk einmal anders genießen möchten. Hier erfahren Sie, wie Sie zu Hause weißen Glühwein mit Zutaten zubereiten können, die die fruchtigen und aromatischen Noten des Weißweins

hervorheben.

Für die Zubereitung von weißem Glühwein nehmen Sie zunächst eine Flasche trockenen oder halbtrockenen Weißwein, je nachdem, was Sie bevorzugen. Die Wahl des Weins ist von entscheidender Bedeutung, da die Qualität den endgültigen Geschmack maßgeblich beeinflusst. Vermeiden Sie die Verwendung billiger, minderwertiger Weine. Wählen Sie stattdessen einen ausgewogenen Weißwein mit einer guten Harmonie zwischen Säure und Süße - nicht zu süß, aber auch nicht zu sauer. Außerdem benötigen Sie Honig oder Zucker, Zimtstangen, ganze Nelken, Sternanis, Orangenscheiben, Zitronenschalen und eventuell ein kleines Stück frischen Ingwer für einen pikanten Kick. Diese Gewürze und Zitruselemente ergänzen die Frische des Weißweins und verleihen ihm warme, einladende Aromen.

Gießen Sie zunächst den Weißwein in einen großen Topf, am besten einen mit dickem Boden, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Erhitzen Sie den Wein bei mittlerer Hitze und achten Sie darauf, dass er nicht kocht, da dies seinen Geschmack verändern kann. Rühren Sie zwei bis drei Esslöffel Honig oder Zucker ein und passen Sie die Menge an die gewünschte Süße an. Vorsichtig umrühren, damit sich der Süßstoff vollständig auflöst.

Geben Sie nun die Gewürze hinzu: eine oder zwei Zimtstangen, vier oder fünf ganze Nelken und zwei Sternanisschoten. Wenn Sie Ingwer verwenden, schneiden Sie ein kleines Stück ab und fügen Sie es hinzu, um eine subtile Schärfe zu erzielen. Fügen Sie zwei oder drei Orangenscheiben und einen Streifen Zitronenschale hinzu, wobei Sie darauf achten sollten, das bittere weiße Mark der Schale zu vermeiden. Lassen Sie die Mischung allmählich erwärmen, damit die Gewürze und Zitrusfrüchte ihre Aromen in den Wein einbringen können.

Lassen Sie die Mischung etwa 15-20 Minuten bei sehr niedriger Hitze köcheln und rühren Sie gelegentlich um, damit sich die Aromen verbinden. Vermeiden Sie es, die Flüssigkeit zum Kochen zu bringen, da übermäßige Hitze die Eigenschaften des Weins verändern kann. Sobald der Wein die Aromen der Gewürze und Früchte aufgenommen hat, probieren Sie ihn und passen Sie die Süße bei Bedarf an.

Anschließend den Topf vom Herd nehmen und den Glühwein abseihen, um die Gewürze und Fruchtstücke zu entfernen. In hitzebeständigen Gläsern oder Tassen servieren. Garnieren Sie jede Portion mit einer Orangenscheibe, einer Zimtstange oder ein paar Granatapfelkernen, um dem Glühwein eine besondere Note zu verleihen.

Weißer Glühwein lässt sich am besten frisch genießen, solange sein Aroma und Geschmack noch lebendig sind. Er eignet sich hervorragend für winterliche Zusammenkünfte oder gemütliche Abende zu Hause, da er im Vergleich zur traditionellen roten Variante ein milderes, aber ebenso gemütliches Erlebnis bietet. Obwohl ein Teil des Alkohols beim Erhitzen verdampft, bleibt er ein alkoholisches Getränk.

Mehr Informationen
Wie man roten Glühwein herstellt