

## **Glühwein**

1 EL unserer Glühwein-Gewürzmischung in einen leeren, befüllbaren Teebeutel geben, die Gewürze ein bisschen mit dem Esslöffel platt klopfen, damit das Aroma besser zum Vorschein kommt, und nun diesen Beutel in einem Topf mit 0,75 Liter (= 1 Flasche) kaltem, fruchtigen Rotwein (z.B. Sorten Tempranillo, Trollinger, Lemberger) für eine Stunde ziehen lassen. Dann langsam erwärmen, bis der Rotwein heiß ist, aber nicht verkochen, sonst verdunstet der Alkohol. Der Gewürzbeutel kann nun herausgenommen werden. Mit dieser Gewürzmischung braucht es keinen Zucker und ist daher bekömmlicher! Wer gar nicht drauf verzichten mag, fügt etwas Zucker hinzu.

## **Chaitee (Gewürztee)**

Den Beutelinhalt wie oben zusammen mit Schwarztee, Milch und Zucker aufkochen.  
Fertig.