



Boissons

Glühwein

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 litre de vin rouge
1 orange (+ 1 extra pour décorer)
6 clous de girofle
2 cuillères à soupe de miel
2 anis étoilés
2 bâtons de cannelle
tirez cognac

Méthode de préparation

Coupez l'orange en quartiers. Piquez les clous de girofle dans la peau de l'orange.

Mettez tous les ingrédients dans une casserole et portez à feu doux jusqu'au point d'ébullition. Laissez chauffer le glühwein 15 minutes.

Versez le glühwein dans des verres et garnissez avec une rondelle d'orange.

