

Weisser Glühwein – vin blanc chaud online

*Le vin chaud appartient à Noël au même titre que le sapin.
Der Glühwein gehört zu Weihnachten wie der Tannenbaum.*



*Dans tous les cas c'est un incontournable à chaque visite du marché de Noël.
Auf jeden Fall ist er ein Muss auf jedem Weihnachtsmarktbesuch.*



*À défaut de visite du marché de Noël d'Aix la Chapelle, nous vous proposons de boire un vin chaud
au coin de votre cheminée.*

*Wir besuchen den Aachenerweihnachtsmarkt nicht, also trinken wir trotzdem gemeinsam einen
Glühwein am Kamin.*

*Rendez-vous samedi 5 décembre et dimanche 6 décembre entre 17 et 19 h sur Skype.
Am Samstag, 5 Dezember und Sonntag, 6 Dezember zwischen 17 und 19 Uhr über Skype.*

*Voici une recette de vin chaud : le vin blanc chaud est une révélation : il est beaucoup plus frais et
épicé que le vin rouge chaud.*

*Da ist ein Rezept : weisser Glühwein ist eine Offenbarung : er ist viel frischer und würziger als
bekanntem Rotwein-Version.*

4 clous de girofle
2 anis étoilé
1 bâton de cannelle
3 cardamome
125 ml de jus d'orange
80 ml de rhum à 54 %
1,5 l de vin blanc (Pinot gris, Riesling
d'Alsace, Silvaner, grüner Veltiner)
4 cuillères à soupe de sucre blanc
1 orange bio à couper en rondelles

Laissez infuser les épices env 20 min puis faites chauffer doucement, env 5 à 10 min sans jamais laisser bouillir.

Glisser 1 ou 2 rondelles d'orange pour chaque boisson servie très chaude dans un mug.

4 St Gewürznelken
2 Sternanis
1 St Zimt
3 Kardamom
125 ml Orangensaft
80 ml Rum 54 %
1.5 l Weißwein Silvaner, Riesling, Müller-
Thurgau, grüner Veltiner
4 EL weißer Kandiszucker
1 St Bio-Orange

Die Orangen heiß abwaschen und in Scheiben schneiden, welche in die Gläser gegeben werden.

Gewürznelken, Rum, weißer Kandiszucker, Weißwein und Orangensaft in einem großen Topf aufkochen (ca. 5-10 Min.).

Der Glühwein muss heiß serviert werden.

