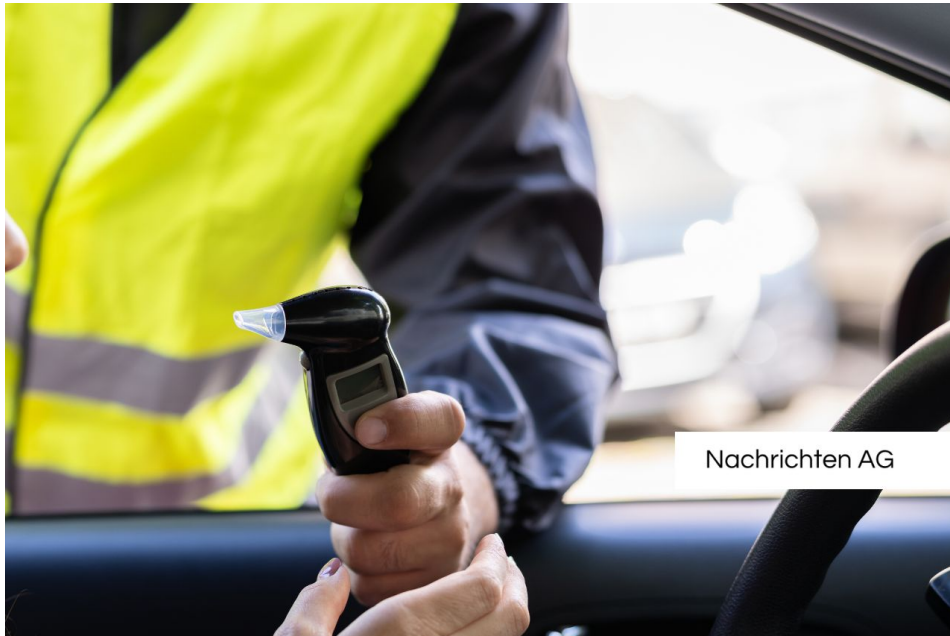


Glühwein-Tricks: So bleibt das Weihnachtsgetränk länger warm!



Glühwein - das vollkommen unentbehrliche Getränk der Weihnachtszeit! Ob in der frostigen Kälte beim Bummeln über einen der wundervollen Weihnachtsmärkte oder beim gemütlichen Beisammensein zu Hause, ein dampfender Becher Glühwein gehört einfach dazu. Doch wie sorgt man dafür, dass der Glühwein auch wirklich warm bleibt, und das insbesondere an kalten Tagen? Diese Frage beschäftigt viele Genießer, und auf die Antworten gehen die Experten von RUHR24 und Wineful ein.

Ein effektiver Tipp ist, den Glühwein in Portionen zu erhitzen. Das bedeutet, anstatt eine ganze Flasche zu erwärmen, kann man einzelne Portionen in der Mikrowelle zubereiten. So bleibt der Glühwein immer frisch und heiß. Bei größeren Mengen bietet sich das Warmhalten in einem Topf auf niedriger Temperatur im Backofen an, was sich besonders dann bewährt, wenn Gäste zu Besuch sind. Um die Temperatur auch in der Tasse zu bewahren,

empfiehlt es sich, diese vorher vorzuwärmen, wie RUHR24 berichtet. Zudem können Neopren- oder Filz-Isolierhüllen nützlich sein, um das köstliche Getränk für längere Zeit warmzuhalten.

Die Kunst der Glühwein-Herstellung

Doch wie wird der perfekte Glühwein eigentlich in der eigenen Küche zubereitet? Laut Wineful sollte man auf einen kräftigen, tanninarmen Rotwein zurückgreifen und diesen mit klassischen Gewürzen wie Zimt, Nelken und Orange verfeinern. Der Wein darf beim Erhitzen nicht über 70 °C kommen, da sonst der Alkohol verdampft. Auch das sorgfältige Süßen mit Zucker oder Honig trägt zur Qualität bei. Ein besonders schmackhaftes Erlebnis schafft man mit frischen Zitrusfrüchten, die dem Glühwein einen spritzigen Kick verleihen. Wer Wert auf Qualität legt, sollte auf Winzerglühwein zurückgreifen, der ausschließlich aus Trauben des eigenen Anbaus hergestellt wird.

Statistische Auswertung

Ort: Charlottenburg-Wilmersdorf, Deutschland

Vorfall: Sonstiges

Beste Referenz: berlin-live.de

Weitere Infos: bulinews.com

[Zum Originalartikel auf News-ag.com](https://news-ag.com)