



# LESBAR



## Zutaten

5 dl	Rotwein
300 g	Zucker
1	Bio-Orange, abgeriebene Schale und Saft
1	Bio-Zitrone oder -Limette, abgeriebene Schale und Saft
8	Nelken
4	Sternanise
8	Kardamomkapseln, gequetscht
1	Zimtstange, halbiert
1	Chilischote
1cm	Ingwer
	einige Pfefferkörner
	einige Wachholderbeeren

## Tip

Glühweinsirup mit Prosecco auffüllen oder zu Glace und Fruchtsalat servieren.

## Zusatzinformation

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 3 Monate. Einmal geöffnet, die Flasche im Kühlschrank aufbewahren.

## Und so wirds gemacht

Wein mit dem Zucker aufkochen.

Orangenschale und -saft und alle restlichen Zutaten begeben.

Ca. 5 Min. köcheln lassen.

Durch ein Sieb gießen und Sirup siedend heiß mit Trichter bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Flaschen gießen, sofort verschließen.

Auskühlen

## Anrichten (1 Glas)

Ca. 7cl Sirup  
1.5dl Rotwein  
Orangenscheibe

Orangenscheibe andrücken.  
Rotwein und Sirup dazugeben.  
Alles erwärmen und servieren.