

# GLÜHWEIN



Revista  
Dez. | Jan. 11

Fotos: Vasco Célio  
Chef: Sven & Heiko



Fácil

## INGREDIENTES

- 4 litros de vinho tinto
- 400 g de açúcar refinado
- 6 a 8 paus de canela
- Cravinhos
- 2 laranjas
- Grãos de pimenta-da-jamaica
- 480 ml de sumo de laranja
- Um pouco de Brandy, Xerez doce ou Vinho do Porto

## PREPARAÇÃO

Coloque o vinho numa caçarola grande • Deixe aquecer lentamente em lume brando, sem ferver • Corte as laranjas às rodelas e ornamente com 4 cravinhos • Adicione o vinho quente • Parta os paus de canela ao meio e adicione ao vinho, juntamente com aprox. 10 grãos de pimenta-da-jamaica • Adicione o açúcar, o sumo de laranja e uma das bebidas à sua escolha • Aqueça durante 30 minutos, deixando que as especiarias infundam o vinho • mexa ocasionalmente • Prove e, se necessário, adicione mais açúcar (quanto mais pobre for a qualidade do vinho, mais açúcar será necessário) • Aqueça lentamente durante mais 30 minutos • Sirva em canecas