

Winter

Ein gemütlicher Abend draußen im Advent

Auch wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen jenseits der Nullergrenze absinken, muss man nicht zwingend immer drinnen feiern – oder warum erfreuen wir uns an Weihnachtsmärkten und Glühweinstandln?

Den Trend sich zum Glühwein- oder Glühmost zu treffen haben wir als Anlass genommen, um Freunde einzuladen und draußen einen gemütlichen Adventabend zu verbringen. Basis für die richtige Stimmung (und auch um nicht zu erfrieren) ist ein schöner Feuerkorb.

Auf der adventlich dekorierten Terrasse sitzt man gerne gemütlich beisammen, trinkt Tee oder lässt sich einen guten Glühwein Secco schmecken. Basis dafür ist ein hausgemachter Glühweinsirup, der mit einem süffigen Prosecco aufgegossen wird.

Schon beim Zubereiten der schönen Alternative für klassische Heißgetränke riecht das Haus wie ein Christkindlmarkt.

Die richtige Stimmung erzeugen wir mit liebevoller Deko. Ein farblich passender Kranz in gedecktem Grau und Silbertönen sowie viele Kerzen sorgen für die richtige Stimmung. Naschereien aus der Keksdose mit Hirschprint schmecken genauso gut wie ein Heißgetränk aus der passenden Hirschtasse.

Statt Keksen backen wir einen saftigen Adventsgugelhupf mit Weihnachtsgewürzen. Ein feiner Spekulatius-Gugelhupf, der durch Land-Leben Semmelbröseln besonders knusprig schmeckt.

Beim Hauptgang verzichten wir auf schwerer Gerichte, sondern gratinieren Herbst- und Wintergemüse im Ofen, während wir gemütlich am Feuer zusammensitzen. Ein wärmendes, unkompliziertes und sogar gesundes Gericht für die kalte Zeit.

Würziger Käse und knusprige Vollkornbrösel von Land-Leben geben dem Wintergemüse-Auflauf den richtigen Geschmack. Mit diesen Ideen und Rezepten wünschen wir eine schöne Adventszeit und viel Freude beim Glühwein- und Punsch trinken.






Glühwein Secco
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Zutaten (für 1 Drink):

- 120 g brauner Zucker
- 250 ml Rotwein
- 2 Stangen Zimt
- 2 Sternanis
- 3 – 4 Nelken
- 2 Beutel oder EL Glühweingewürz
- 1 Flasche Prosecco

Zubereitung:

Den Rotwein mit allen Zutaten einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend alle Zutaten entfernen und auf kleiner Stufe einköcheln lassen, bis ein Sirup entsteht. Den Sirup auskühlen lassen, in eine kleine Flasche füllen. Den Sirup mit Prosecco im Verhältnis 1/7 servieren.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH