

## Punsch, Glühwein und Co.

**Die Renner unter den alkoholhaltigen Heißgetränken sind Punsch und Glühwein, vor allem in der Vorweihnachtszeit. Die wenigsten wissen, dass der Punsch seinen Ursprung in Indien hat, wo man mit Weihnachten nicht viel im Sinn hat. Im 17. Jahrhundert wurde das Urrezept des Punsch, dem Vater aller Hot-Drinks, von englischen Kaufleute nach Europa gebracht.**



Die Renner unter den alkoholhaltigen Heißgetränken sind Punsch und Glühwein, vor allem in der Vorweihnachtszeit. Die wenigsten wissen, dass der Punsch seinen Ursprung in Indien hat, wo man mit Weihnachten nicht viel im Sinn hat. Im 17. Jahrhundert wurde das Urrezept des Punsch, dem Vater aller Hot-Drinks, von englischen Kaufleute nach Europa gebracht.



## Punsch - das Urrezept

Der Name Punsch ist auf die hindustanische Bezeichnung "pantch" für die Zahl fünf zurückzuführen, eben die Anzahl der Zutaten, die für das aromatische Getränk benötigt werden. Im Einzelnen sind das Arrak, Tee, Wasser, Zitrone und Zucker. Heutzutage werden unter dem Oberbegriff Punsch eine Vielzahl von unterschiedlichen Rezepten zusammengefasst. Besonders beliebt sind Punschrezepte mit Whisky. Bei der Zubereitung ist, wie bei allen Heißgetränken ob mit oder ohne Alkohol, darauf zu achten, dass die Mixtur nicht zu kochen beginnt, sondern langsam auf die gewünschte Temperatur erwärmt wird.



## Glühwein - Wohltat für Leib und Seele

Gewürzter Wein wurde bereits in der Antike vor allem als Arzneimittel zubereitet. Im Mittelalter bereits wurde, besonders an kalten Tagen, erhitzter Wein mit Gewürzen zur Stärkung gereicht. Das Glühwein- Grundrezept besteht aus rotem oder auch weißem Wein, Nelke, Sternanis, Zimt und Zitronenschale. Die Güte des Glühweins hängt von der Qualität des verwendeten Weins ab. Bei preiswerten Fertigmischungen zum Aufwärmen wird mangelnde Qualität oft durch Zucker ausgeglichen. Das merkt man dann am Tag danach. Verwandte des Glühweins sind der skandinavische Glögg und die zu Sylvester sehr beliebte Feuerzangenbowle.

## Hot Drinks - das richtige Rezept für jeden Geschmack

Ob mit oder ohne Alkohol, mit Fruchtsaft, Tee oder Kaffee, mit Spirituosen oder Likör, der Fantasie sind bei der Kreation von Heißgetränken keine Grenzen gesetzt.

---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de