

Rezeptblatt: Glühweingewürz PREMIUM

Ideen und Rezepturen für Küche, Bar und Theke · YuboFiT Artikel ITE89063 · Stand: September 2026

YuboFiT® Bio Tee-Manufaktur & Großhandel Nüsse – Früchte – Gewürze · Hansering 106 · 31141 Hildesheim
 +49 5121 93483-39 · mail@yubofit.com

☼ Das Produkt in Kürze

Die Mischung ist kein roter Früchtetee, sondern ein klarer Gewürzaufguss mit Apfel und Orange. Sie enthält keinen Hibiskus und keine Beeren, färbt also nicht und trübt nicht. Genau das macht sie über den Glühwein hinaus brauchbar: Der Aufguss verschwindet in hellen Saucen, in Sahne und in Teig, ohne sie einzufärben.

Merkmal	Angabe laut Artikeldaten
Artikel	<u>Glühweingewürz PREMIUM (ITE89063)</u>
Zutaten	Apfelstücke, Orangenschalen, Zimtstangen, Sternanis (10 %), Gewürznelken, Orangenecken, Piment, natürliches Anis-Aroma
Führender Geschmack	Sternanis
Aufguss laut Artikelseite	4 bis 5 Teelöffel, 100 °C, 5 bis 10 Minuten Ziehzeit
Füllmengen	31 Verpackungsvarianten, von 5 g im Tee-Briefchen bis 1.000 g im Bulk-Pack
Haltbarkeit	18 Monate ab Abfülltag
Lagerung	gut verschlossen, kühl, dunkel und trocken

☼ Was die Küche darüber wissen muss

Alle 32 Rezepte dieses Blatts sind vegetarisch. Drei Eigenschaften entscheiden über das Gelingen:

- ◆ **Sternanis führt.** Er trägt den Geschmack und wird mit der Ziehzeit stärker, nicht milder. Wer länger als 15 Minuten zieht, bekommt eine Lakritznote, die alles andere überdeckt.
- ◆ **Die Nelke ist der Bremsklotz.** Sie löst sich am schnellsten und wird als Erste scharf. Deshalb steht in fast jedem Rezept eine begrenzte Ziehzeit statt „nach Geschmack“.
- ◆ **Apfel und Orange bringen Säure und Süße mit.** Rezepte brauchen deshalb weniger Zucker als gewohnt, und saure Zutaten wie Essig oder Zitrone dürfen kräftiger ausfallen.

Für den Betrieb: Die fünf Grundrezepte auf der nächsten Seite sind der Kern dieses Blattes. Wer Aufguss, Sirup und Pulver einmal in der Woche ansetzt, kocht alle weiteren 27 Rezepte ohne neuen Ansatz.



Die fünf Grundrezepte

Aus diesen fünf Ansätzen entsteht alles Weitere. Sie lassen sich vorbereiten und halten sich, der Sirup sogar wochenlang. Das ist der Unterschied zwischen einem Gewürz, das nur im Dezember läuft, und einem, das die ganze Karte trägt.

1 Starker Aufguss, die Basis für alles

Ergibt 1 Liter.

- ◆ 40 g Glühweingewürz PREMIUM
- ◆ 1 Liter Wasser, sprudelnd kochend

1. Gewürz mit dem kochenden Wasser übergießen und zudecken.
2. Genau 10 Minuten ziehen lassen, nicht länger.
3. Durch ein feines Sieb abgießen, den Trester nur leicht ausdrücken.
4. Sofort abkühlen, wenn der Aufguss später kalt verwendet wird.

Für die Küche lohnt der doppelt starke Ansatz mit 80 g je Liter. Er wird in Saucen und Desserts ohnehin verdünnt und nimmt im Kühlhaus halb so viel Platz weg. Gekühlt hält er vier Tage.

2 Gewürzsirup, das Konzentrat für die Theke

Ergibt rund 700 ml.

- ◆ 500 ml doppelt starker Aufguss aus Rezept 1
- ◆ 500 g Zucker
- ◆ 1 breiter Streifen unbehandelte Orangenschale

1. Aufguss, Zucker und Orangenschale aufkochen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. 10 Minuten offen einkochen lassen, bis der Sirup an der Kelle leicht haftet.
3. Orangenschale entfernen, heiß in sterile Flaschen füllen und verschließen.

Das wichtigste Rezept dieses Blattes. Aus einer Flasche entstehen Heißgetränke, Cocktails, Desserts und Saucen, ohne dass jemand neu ansetzen muss. Ungeöffnet und kühl gelagert hält der Sirup vier Wochen, nach dem Öffnen zwei.

3 Gewürzpulver für alles Trockene

Ergibt rund 45 g aus 50 g Gewürz.

1. Das Gewürz in der Mühle oder im Standmixer fein mahlen.
2. Durch ein Haarsieb geben. Die groben Zimt- und Sternanisstücke bleiben zurück.
3. Den Rückstand ein zweites Mal mahlen und erneut sieben.
4. Luftdicht und dunkel aufbewahren, innerhalb von drei Monaten verbrauchen.

Das Pulver ist die Grundlage für Rub, Gewürzzucker und Gebäck. Gemahlen verliert die Mischung schneller an Aroma als ganz, deshalb immer nur den Wochenbedarf mahlen.





4 Kaltauszug, klar und mild

Ergibt 1 Liter.

- ◆ 30 g Glühweingewürz PREMIUM
- ◆ 1 Liter kaltes Wasser

1. Gewürz und Wasser in einer verschlossenen Kanne 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Abseihen, den Trester nicht ausdrücken, sonst wird der Auszug trüb.

Kalt gezogen löst sich die Nelke kaum. Übrig bleiben Apfel, Orange und ein feiner Anisduft. Der Auszug ist glasklar und damit die Grundlage für alles, was im Glas gut aussehen soll.

5 Alkoholansatz für die Bar

Ergibt 500 ml.

- ◆ 30 g Glühweingewürz PREMIUM
- ◆ 500 ml Gin, Wodka oder heller Rum

1. Gewürz und Alkohol in ein verschließbares Glas geben.
2. 3 bis 5 Tage dunkel bei Zimmertemperatur stehen lassen, einmal täglich schwenken.
3. Durch ein Tuch abseihen und in die Flasche zurückfüllen.

Ab dem fünften Tag übernimmt der Sternanis vollständig. Wer es frischer mag, seiht schon nach drei Tagen ab. Der Ansatz hält sich durch den Alkohol praktisch unbegrenzt.

🍷 Heiße Getränke

Der klassische Teil, aber mit einer Regel, die vieles besser macht: Glühwein wird nie gekocht. Über 78 °C verdampft der Alkohol und die Gewürze werden bitter. 70 °C sind das Ziel, und ein Thermometer im Kessel ist die billigste Qualitätssicherung der Adventszeit.

6 Glühwein rot

Ergibt 1 Liter, rund 5 Portionen.

- ◆ 1 Liter trockener Rotwein, gern ein Spätburgunder oder ein Primitivo
- ◆ 60 ml Gewürzsirup aus Rezept 2
- ◆ 1 Scheibe Orange

1. Wein auf 70 °C erwärmen und dabei nicht kochen lassen.
2. Sirup und Orangenscheibe zugeben, 5 Minuten stehen lassen.
3. Vor dem Ausschank abschmecken und bei Bedarf mit Sirup nachsüßen.

Ohne Sirup, direkt aus dem Gewürz: 40 g je Liter Wein bei 70 °C 30 Minuten ziehen lassen und abseihen. Das schmeckt eine Spur frischer, bindet aber den Kessel.





7 Weißer Glühwein

Ergibt 1 Liter.

- ◆ 1 Liter trockener Weißwein, Riesling oder Silvaner
- ◆ 50 ml Gewürzsirup
- ◆ Saft einer halben Zitrone

Wie beim roten auf 70 °C erwärmen. Der weiße fällt leichter aus und verkauft sich an alle, denen der rote zu schwer ist. Auf der Karte lohnt er sich als zweite Zeile, weil er kaum Mehrarbeit macht und den Abend verlängert.

8 Apfelpunsch ohne Alkohol

Ergibt 1 Liter.

- ◆ 700 ml naturtrüber Apfelsaft
- ◆ 300 ml starker Aufguss aus Rezept 1
- ◆ 40 ml Gewürzsirup
- ◆ Saft einer halben Zitrone

Auf 70 °C erwärmen und heiß halten. Der Punsch trägt den Vormittag und das Familiengeschäft, also genau die Stunden, in denen Glühwein noch nicht gefragt ist. Die Zitrone ist kein Beiwerk: Sie hält die Süße des Apfelsafts im Zaum.

9 Hot Buttered Apple

Je Glas.

- ◆ 200 ml Apfelpunsch aus Rezept 8
- ◆ 1 Teelöffel braune Butter
- ◆ 20 ml brauner Rum

1. Butter bei mittlerer Hitze bräunen, bis sie nussig riecht, und vom Herd nehmen.
2. Punsch und Rum in das vorgewärmte Glas geben.
3. Die Butter einrühren. Sie legt sich als feiner Film obenauf.

Ein altes Rezept aus der amerikanischen Barkultur, in Deutschland kaum auf einer Karte zu finden. Genau deshalb bleibt es Gästen im Gedächtnis.

10 Gewürz-Trinkschokolade

Je Portion.

- ◆ 200 ml Milch
- ◆ 40 g dunkle Kuvertüre
- ◆ 15 ml Gewürzsirup
- ◆ 1 Prise Salz

Milch mit Sirup und Salz erhitzen, Kuvertüre darin schmelzen, mit dem Stabmixer aufschäumen. Der Sirup ersetzt Zucker und Gewürz in einem Schritt, die Schokolade bleibt dadurch dunkel und nicht süß.





11 Apfelstrudel-Latte, ohne Kaffee

Je Glas.

- ◆ 150 ml starker Aufguss
- ◆ 100 ml Milch oder Hafergetränk
- ◆ 15 ml Gewürzsirup
- ◆ Gewürzpulver zum Bestäuben

Aufguss und Sirup heiß in das Glas, die Milch aufschäumen und aufsetzen, mit Pulver bestäuben. Der Latte läuft am Nachmittag, bei Kindern und bei allen, die abends keinen Kaffee mehr wollen. Er kostet wenig und sieht auf dem Tablett aus wie ein Milchkaffee.

☉ Kalte Getränke

Der Teil, den fast niemand anbietet. Kalt schmeckt die Mischung nach Apfel und Orange statt nach Weihnachtsmarkt und lässt sich das ganze Jahr verkaufen.

12 Cold Brew, klar im Weinglas

Ergibt 1 Liter.

- ◆ 1 Liter Kaltauszug aus Rezept 4
- ◆ 30 ml Gewürzsirup
- ◆ Eis, Zeste einer Orange

Im Weinglas servieren, nicht im Becher. Als alkoholfreier Aperitif steht er gleichwertig neben dem Wein, und genau das erwarten Gäste, die nicht trinken.

13 Gewürz-Tonic

Je Glas.

- ◆ 40 ml Gewürzsirup
- ◆ 150 ml Tonic Water
- ◆ Eis, eine Scheibe Apfel

Sirup auf das Eis, Tonic langsam angießen, einmal heben, nicht rühren. Alkoholfrei, sieht aber aus wie ein Longdrink und wird auch so bestellt.

14 Gewürz-Sour

Je Glas.

- ◆ 50 ml Alkoholansatz aus Rezept 5
- ◆ 20 ml Gewürzsirup
- ◆ 25 ml Zitronensaft
- ◆ 15 ml Eiweiß oder Aquafaba

1. Alle Zutaten ohne Eis kräftig schütteln, damit der Schaum entsteht.
2. Eis zugeben, erneut schütteln und doppelt in das vorgekühlte Glas abseihen.





15 Winter-Negroni

Je Glas.

- ◆ 30 ml Alkoholansatz auf Ginbasis
- ◆ 30 ml roter Wermut
- ◆ 30 ml Bitterlikör

Auf Eis rühren, mit einer Orangenzeste abspritzen. Der Sternanis trifft den Bitterlikör genau, das Getränk braucht keine weitere Erklärung auf der Karte.

16 Kalte Gewürz-Sangria

Ergibt gut 1 Liter.

- ◆ 750 ml Rotwein
- ◆ 150 ml Gewürzsirup
- ◆ 200 ml Orangensaft
- ◆ 1 Apfel in feinen Würfeln

Alles verrühren und 4 Stunden kalt ziehen lassen. Für Firmenfeiern im Haus die einfachste Lösung: Sie wird im Krug vorbereitet und braucht am Abend niemanden mehr.

Herzhaft: der ungewöhnliche Teil

Piment, Nelke, Zimt und Orange sind seit jeher Schmorgewürze. Dass sie hier fertig gemischt im Beutel liegen, spart der Küche das einzelne Abwiegen. Die folgenden sieben Rezepte sind der Grund, warum sich dieses Gewürz auch im Januar noch verkauft.

17 Gebeizte Rote Bete

Für 1 kg rohe Rote Bete.

- ◆ 80 g Zucker
- ◆ 60 g grobes Salz
- ◆ 15 g Gewürzpulver aus Rezept 3
- ◆ Abrieb einer unbehandelten Orange

1. Rote Bete schälen und auf dem Hobel in dünne Scheiben schneiden.
2. Alle trockenen Zutaten mischen und die Scheiben damit bedecken.
3. Geschichtet in eine Schale geben, beschweren und 24 bis 36 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Abspülen, trocken tupfen und wie ein Carpaccio auslegen.

Der ungewöhnlichste Einsatz dieses Blattes. Die Beize arbeitet wie bei einem Gravlox: Salz und Zucker ziehen Wasser heraus, das Gewürz zieht hinein. Sternanis und Orange nehmen der Bete das Erdige. Auf dem Frühstücksbrett oder zum Sekt ist das ein Gang, den Gäste so noch nirgends bekommen haben.





18 Trockener Rub für Ofengemüse

Reicht für 2 kg Gemüse.

- ◆ 30 g Gewürzpulver
- ◆ 30 g brauner Zucker
- ◆ 20 g Salz
- ◆ 5 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Kürbisspalten, Karotten, Pastinaken oder Sellerie mit Öl benetzen und im Rub wenden. Bei 200 °C rösten, bis die Kanten dunkel werden. Der Zucker karamellisiert und gibt dem Gemüse in 25 Minuten die Farbe, für die es sonst die doppelte Zeit im Ofen braucht.

19 Dunkle Gemüsejus

Für 4 Portionen.

1. Röstgemüse, Champignons und einen Löffel Tomatenmark kräftig anbraten, bis alles dunkel ist.
2. Mit 200 ml Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen.
3. 500 ml starken Aufguss angießen statt Wasser oder Gemüsefond.
4. 40 Minuten offen reduzieren, abseihen und mit kalter Butter binden.

Der Aufguss bringt Süße und Gewürz in einem Zug in die Sauce. Zu Knödeln, Bratlingen und gebratenem Kürbis ersetzt sie jede fertige Sauce, und niemand vermisst den Fond.

20 Rotkohl

Für 8 Portionen.

- ◆ 1 kg Rotkohl, fein gehobelt
- ◆ 300 ml starker Aufguss
- ◆ 1 säuerlicher Apfel, gewürfelt
- ◆ 40 ml Rotweinessig, 30 ml Gewürzsirup

Alles zusammen aufsetzen und 45 Minuten bei kleiner Hitze schmoren. Der Aufguss ersetzt Lorbeer, Nelke und Piment, die sonst einzeln in den Topf und vor dem Servieren wieder herausgefischt werden müssen. Am zweiten Tag schmeckt er besser als am ersten.

21 Kürbissuppe mit Gewürzaufguss

Für 6 Portionen.

- ◆ 1 kg Hokkaido, grob gewürfelt
- ◆ 1 Zwiebel, 1 Stück Ingwer
- ◆ 200 ml starker Aufguss
- ◆ 600 ml Gemüsebrühe, 100 ml Sahne

Kürbis im Ofen rösten, mit Zwiebel und Ingwer aufsetzen, Aufguss und Brühe angießen, 20 Minuten kochen, pürieren und mit Sahne abrunden. Der Aufguss gibt der Suppe eine Süße, für die sonst Zucker oder Kokosmilch nötig wäre.





22 Gewürz-Ketchup für die Winterkarte

Ergibt rund 500 ml.

- ◆ 500 g passierte Tomaten
- ◆ 150 ml starker Aufguss
- ◆ 80 g brauner Zucker, 60 ml Rotweinessig
- ◆ 8 g Salz

Alles 40 Minuten offen einkochen, pürieren und heiß abfüllen. Zu Kartoffelpuffer, Ofenkartoffeln und gebackenem Käse. Im Glas mit eigenem Etikett wird daraus ein Mitnahmeartikel für die Theke.

23 Eingelegte Birnen zum Käse

Ergibt 3 Gläser à 250 ml.

- ◆ 1 kg feste Birnen, in Spalten
 - ◆ 400 ml starker Aufguss
 - ◆ 200 ml Weißweinessig, 300 g Zucker
1. Aufguss, Essig und Zucker aufkochen.
 2. Birnenspalten einlegen und 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.
 3. Heiß in sterile Gläser füllen und verschließen.

Hält kühl und dunkel mindestens ein halbes Jahr. Passt zum Käsebrett, zu gebackenem Camembert und zu Ofengemüse. Dasselbe funktioniert mit Kürbiswürfeln.

✱ Süß und Patisserie

Weil der Aufguss klar bleibt, färbt er Sahne und Teig nicht ein. Das unterscheidet ihn von Glühwein und macht ihn für die Patisserie erst brauchbar.

24 Gewürzkaramell

Ergibt rund 350 ml.

1. 200 g Zucker trocken in der Pfanne karamellisieren, bis er bernsteinfarben ist.
2. Mit 150 ml heißem starkem Aufguss ablöschen, Vorsicht, die Masse spritzt.
3. 100 ml Sahne und 30 g Butter einrühren und 3 Minuten kochen.
4. Abkühlen lassen, im Kühlschrank zwei Wochen haltbar.

Läuft über Eis, Waffeln, Milchkaffee und die Backäpfel aus Rezept 30.





25 Granité als Zwischengang

Für 8 kleine Portionen.

- ◆ 700 ml starker Aufguss
- ◆ 150 ml Gewürzsirup
- ◆ Saft einer Zitrone

In einer flachen Form einfrieren und viermal im Abstand von 30 Minuten mit der Gabel aufkratzen. Als Zwischengang im Menü oder als eisige Krone auf dem heißen Punsch, was am Tisch immer auffällt.

26 Trüffel

Ergibt rund 40 Stück.

1. 200 ml Sahne mit 20 g Gewürz 20 Minuten ziehen lassen, abseihen und wieder auf 200 ml auffüllen.
2. Die heiße Sahne über 300 g dunkle Kuvertüre gießen und glatt rühren.
3. 4 Stunden kühlen, abstechen, zu Kugeln rollen und in Kakao wälzen.

27 Panna Cotta mit Sternanis

Für 6 Gläser.

- ◆ 500 ml Sahne, 20 g Gewürz
- ◆ 60 g Zucker, 2 g Agar-Agar

Sahne mit dem Gewürz aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen, abseihen, Zucker und Agar-Agar einrühren, zwei Minuten sprudelnd kochen, in Gläser füllen und 4 Stunden kühlen. Der Sternanis tritt an die Stelle der Vanille und kostet einen Bruchteil.

28 Gelee zum Käse

Ergibt 3 Gläser à 200 ml.

- ◆ 500 ml starker Aufguss
- ◆ 250 g Gelierzucker 2:1
- ◆ Saft einer halben Zitrone

4 Minuten sprudelnd kochen, Gelierprobe machen, heiß in Gläser füllen. Passt zu Hartkäse und zu gebackenem Camembert. Mit eigenem Etikett wird das Glas zum Verkaufsartikel neben der Kasse.

29 Stollentränke und Rotweinkuchen

Für die Tränke 100 ml Gewürzsirup mit 50 ml Rum mischen und den noch warmen Stollen damit bestreichen, bevor er in Zucker gewendet wird. Für den Rotweinkuchen im Rezept 100 ml Flüssigkeit durch starken Aufguss ersetzen und 10 g Gewürzpulver mit dem Mehl sieben.





30 Gefüllte Backäpfel

Je Apfel.

- ◆ 1 fester Apfel, Kerngehäuse ausgestochen
- ◆ 20 g Marzipanrohmasse, 10 g Rosinen
- ◆ 1 Teelöffel Gewürzsirup

Füllen, 25 Minuten bei 180 °C backen und mit dem Gewürzkaramell aus Rezept 24 servieren. Der Nachtisch, der sich aus Resten der Theke bauen lässt und trotzdem nach Können aussieht.

31 Affogato mit heißem Sirup

Zwei Kugeln Vanilleeis in die vorgewärmte Tasse, 40 ml heißer Gewürzsirup wird am Tisch darüber gegossen. Der einfachste Nachtisch der Karte. Er braucht keine Vorbereitung, keine Schulung und keinen Platz im Kühlhaus.

32 Der Trester, zweimal verwendet

Den abgeseihten Trester nicht wegwerfen. Getrocknet und gemahlen ergibt er einen Gewürzzucker für Waffeln, Milchschaum und Hefengebäck. Feucht in einem Topf Wasser auf dem Herd zieht der Duft durch den Gastraum. Das ist die billigste Werbung, die ein Betrieb im Dezember machen kann, und sie steht ohnehin schon in der Spüle.

🍏 Was eine Packung hergibt

Ansatz	Ausbeute
40 g Gewürz	1 Liter starker Aufguss, daraus 5 Portionen Glühwein à 200 ml
1.000 g Gewürz	25 Liter starker Aufguss oder rund 17 Liter Gewürzsirup
17 Liter Gewürzsirup	rund 400 Getränke à 40 ml Sirup

Alle Rezepte auf diesem Blatt sind eigene Rezepturen der YuboFiT Tee-Manufaktur und als Anregung für die gewerbliche Küche gedacht. Mengen und Zeiten sind Ausgangswerte und dürfen an die eigene Karte angepasst werden.

Fragen zur Mischung, zur Verpackung oder zum eigenen Etikett? YuboFiT® Bio Tee-Manufaktur & Großhandel Nüsse – Früchte – Gewürze · Hansering 106 · 31141 Hildesheim · +49 5121 93483-39 · mail@yubofit.com · www.yubofit.com

