

Herbetswiler Jägertee

Zutaten	Zubereitung
(20 Portionen) <ul style="list-style-type: none">• 1 Liter Rotwein• 1 Liter gebrühten schwarzen Tee• 1 Liter Orangensaft• 1 Liter Obstler• 1 Zitrone• 1 Orange• 30 Gewürznelken• 2 Zimtstangen• 500 g Zucker	In einen Topf Rotwein, Orangensaft, Obstler und schwarzen Tee unter Hinzugabe des Zuckers langsam erhitzen. Die Orange und die Zitrone halbieren und in kleine Scheiben schneiden, die Gewürznelken und die Zimtstangen in ein Säcklein legen und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Gewürze entfernen und sofort servieren.

Tiroler Jägertee

Zutaten	Zubereitung
(20 Portionen) <ul style="list-style-type: none">• 2 Liter Rotwein• 2 Liter gebrühten schwarzen Tee• 16-20 TL Zucker• 3 dl Obstler• 3 dl Rum• 16 Gewürznelken• 4 Zimtstangen	In einen Topf Rotwein, schwarzen Tee, Obstler und Rum unter Hinzugabe des Zuckers langsam erhitzen. Die Gewürznelken und die Zimtstangen in ein Säcklein legen und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Gewürze entfernen und sofort servieren.