

Glögg



Zutaten

1 l Rotwein
8 cl Rum (variabel)
100 g Zucker
1 Zimtstange
20 g frischen Ingwer
2 TL Kardamom-Pulver (entspricht ca. 6
Kardamom-Kapseln)
4 Nelken
100 g Rosinen
50 g abgezogene Mandelstifte

Zubereitung

Zuerst den Rotwein mit Rum, Zucker und der Zimtstange in einen Kochtopf geben. Dann den Kardamom dazugeben (die Kardamomkapseln vorher in einem Mörser zerstoßen). Den frischen Ingwer in Scheiben schneiden und zum Rotwein geben. Nun noch die Nelken und Rosinen dazugeben.

Jetzt den Glögg erhitzen, dabei rühren – aber nicht kochen lassen. Den Glögg vom Herd nehmen, wenn sich der Zucker aufgelöst hat. Den Glögg über Nacht ziehen lassen und dann die Gewürze aus dem Glögg durch ein Sieb geben. Für Liebhaber können die Rosinen drin bleiben, dann nur die Gewürze herausnehmen.

Vor dem Servieren wird der der Glögg erhitzt, aber nicht zum Kochen bringen. Zum Schluss werden die Mandelstifte dazu gegeben.