

Den bedste gløgg



Essens

1 fl god kraftig rødvin, med høj alkoholprocent

250 g brun farin

20 g kanel i stænger

20 g hel allehånde

20 g hel nelliker

20 g hel kardemomme

2 spk lynghonning

7-8 gode svesker

Et stykke ingefær, svarende til et fingerled

Varmes op i et par timer, men må ikke koge, og derefter køles langsomt ned, kan med fordel trække natten over. Før brug, si essensen, lad den dryppe godt af, så al kraften kommer med til gløggen.

4 dl gode rosiner

3 dl god portvin

Skal gerne trække i mindst 24 timer.

Efterfølgende blandes og varmes op sammen med essensen, må ikke koge.
Portvinen "sis" fra rosinerne og blandes sammen med de øvrige væsker.

1½ l god kraftig rødvin, med høj alkoholprocent
2-3 dl brum god rom
2-3 dl Brøndum, eventuelt juleakvavit
1 økologisk appelsin, skallen
2 dl frisk appelsinsaft
1 dl sherry

Brug 100 g rigtig gode mandler som smuttes og hakkes, tilsættes sammen med rosinerne, når den færdige gløgg hældes på glas. Smag gløggen til, mere sukker eller lynghonning?

Note

Der er tale om en "vinderopskrift" fra Politikken som jeg har videreudviklet med bl.a. lynghonning, ingefær, sherry, svesker.

Tips

Kan sagtens nydes over 14 dage, såfremt man ikke får den drukket inden, god fornøjelse.

Kilde: John Schmith
01.12.2015