

Gløgg ekstrakt - en alsidig kraftkarl...

Hvis man som jeg er barn af "*Blomberg generationen*" kan man godt ha' et temmelig anstrengt forhold til gløgg. Der kan virkelig være langt imellem man får et glas gløgg der er værd at drikke.

Men allerede i år et jeg blevet glædelig overrasket 2 gange, hvor jeg har fået serveret skøn magtfuld hjemmelavet gløgg.

I torsdag deltog jeg for første gang i et arrangement med julebagning hvor klubbens 'far' Johan havde lavet en virkelig god ekstrakt. Og så sent som i går fik jeg også god gløgg nede i det der Haderslev hvor vi besøgte Iben. Og så var det jeg kom til at tænke på at jeg da aldrig har blogget en opskrift på ekstrakt.

Det fik mig ud af starthullerne og i køkkenet og her er resultatet.



Først tog jeg en runde i skuffer og skabe. Der skulle godt med smag i blandt andet en god kanel og en skøn biodynamisk ingefær.

For at give ekstrakten en dyb tone af karamel, brugte jeg brasiliansk uraffineret mascavo rørsukker og godt med sirup, 300 g af hver. Der var lidt appelsiner tilbage, så dem nappede jeg 3 af samt de 2 citroner.

Først skrællede jeg citrusfrugterne med en kartoffelskræller, men pas på ikke at få for meget af det hvide med og derefter skal de presses. Brug 65 g skrællet ingefær i skiver og 1 'tom' vaniljestang skåret i små stykker.





Og så fandt jeg de krydderier frem der skulle i.

- 5 kanelstænger
- 1 laurbærblad
- 30 hele allehånde
- 25 nelliker
- 20 grønne kardemommekapsler
- 10 enebær
- 7 stjerneanis
- 1 muskatblomme eller lidt muskatnød
- 1 tsk sorte peberkorn
- 1 tsk fennikelfrø
- 1 tsk korianderfrø
- 1 tsk anisfrø

For at frigive ekstra smag knuses krydderierne lidt, undtagen kanel og laurbærblad. Det gøres nemmest i en frysepose og med et par dask med siden af en kødhammer.



Så får man hul på de hele krydderier. Duften fra den her tallerken var nærmest bedøvende.

Og så var det tid til at få gryden over og 12 dl vand blev kogt op med sukker og sirup.

Der blev tilsat citrussaft og skal, ingefær, vanilje og krydderier. Kanelen smuldres i med fingrene og laurbærbladet tilsættes som det sidste.



Ekstrakten simrer over svag varme 15-20 minutter. Den køles derefter lidt af og sættes på køl i 24 timer inden den køres igennem en fintmasket si.

Den kan så enten koges ind til en sirup eller anvendes som den er. Ekstrakten smager skønt i rød- eller hvidvin, ufiltreret æblemost eller kirsebærsaft.

Kilde: klidmoster.dk

12.12.2010