

Julens bedste gløgg



15-20 personer

6 flasker god rødvin

½ flaske cognac

½ flaske Ruby portvin

½ flaske snaps, gerne Brøndum

10 kardemommekapsler

20 sorte peberkorn

5 kryddernelliker

10 allehånde

Skallen af to appelsiner, kun det orange

Skallen af to citroner, kun det gule

3 kanelstænger

1 vaniljestang, flækket

2 små tørre chili

2 stjerneanis

50 g frisk, skrællede ingefær, skåret i skiver

½ liter ahornsirup

Smuttede mandler, hele

Rosiner

Bo Jacobsen fra R Vinbar giver opskriften på en hjemmelavet gløgg, dine gæster sent vil glemme. Når først essensen er færdig, kan du altid blande mindre portioner gløgg efter behov.

Der er stor forskel på den gløgg, du køber i supermarkedet og den, du laver selv.

På R Vinbar i København serverer den tidligere Michelin-kok Bo Jacobsen en gløgg så varmende og stærk, at gæsterne må lade bilen stå efter bare et enkelt glas.

Nu har Jyllands-Posten fået Bo Jacobsen til at dele sin opskrift. Den rummer både portvin, cognac og snaps.

"Almindelig gløgg er for tynd"

"Hvis man skal have en ordentlig gløgg, skal man lave den selv. Man skal have nogle bestemte krydderier i for at få den bedste smag," siger Bo Jacobsen.

"Samtidig skal gløggen også være stærk nok i alkohol for ikke at virke kvalm og sød. Gløgg der bare består af rødvin, krydderier og sukker, er der alt for lidt alkohol i," siger han.

R Vinbars gløgg indeholder ifølge Bo Jacobsen mellem 18 og 20 pct. alkohol.

Opskriften

R Vinbars gløgg består af en essens, der blot skal varmes op med rødvin, når den skal serveres. Du kan vælge at lave essensen samme dag på komfuret, eller du kan lade den trække smag af krydderierne i to til fire uger. Begge opskrifter får du herunder.

Sådan gør du - hvis du har god tid

Det er en fordel at starte i god tid med at lave gløgg-essensen, så den kan nå at samle smag til sig.

Sæt alle krydderier i blød i cognacen i en lukket container. Lad det trække i 2-4 uger.

Sigt cognacen fra krydderierne, og pak disse ind i en krydderpose.

Varm rødvin og ahornsirup op sammen med krydderposen i en gryde med låg på.

Når rødvinen er varm (den må ikke koge) tilsættes cognac, portvin og snaps, og det hele varmes op til omkring 80°-85°.

Smag efter for at se, om sødmen er tilpas.

Tilføj lidt mere ahornsirup, hvis gløggen er for tør. Er kryddringen tilpas, kan du fiske krydderposen op af gløggen.

Sådan laver du gløgg samme dag

Er du kommet sent i gang, kan gløgg-essensen koges op i stedet for at trække i 2-4 uger. Fremgangsmåden er i dette tilfælde lidt anderledes.

Varm krydderierne, ahornsirup og snaps op i en gryde med låg på - let **ikke** på låget undervejs. Når blandingen når kogepunktet, lad den køle ned, og tilsæt derefter portvin og cognac.

Denne gløgg-essens kan opbevares i køleskabet og varmes op med rødvinen, når gæsterne kommer.

Servering

Tag lidt af gløggen fra i en lille kasserolle, og varm mandler og rosiner heri.

Server gløggen rygende varm med mandler og rosiner ved siden af, så man selv kan bestemme, hvor meget fyld man ønsker.

Men pas på, lad ikke dine gæster køre i bil, efter de har drukket gløggen.

"Den her gløgg er ikke en køre-gløgg. Den holder noget, der ligner hedvin i alkoholstyrke, altså 18-20 procent," siger Bo Jacobsen.

"Det gør, at den ikke er klistret og klæg at drikke, men smager virkelig godt. Frisk, samtidig med at den har styrken til, at man får varmen."

Kilde: Bo Jacobsen i Politiken
03.12.2013

Se også video: <http://jyllands-posten.dk/livsstil/madvin/ECE6294061/julens-bedste-gloegg-hvis-du-ikke-skal-koere/>