

Traditionel gløgg



Essens

1 fl kraftig rødvin
250 g brun farin
20 g kanel i stænger
20 g hel allehånde
20 g hele nelliker
10 g hel kardemomme

Gløggen

1½ liter kraftig rødvin
2 dl brun rom
2 dl Brøndumsnaps
Skal af 1 appelsin
2 dl frisk appelsinsaft
4 dl rosiner
100 gram mandler
3 dl portvin

Essensen fremstilles ved at hælde rødvin i en gryde, tilsætte krydderierne og lade det varme op, uden at det koger. Lad det køle af i gryden. Si krydderierne fra, når det varmen er aftaget.

Til selve gløggen lægges rosinerne i blød i portvin, gerne i 24 timer.

Bland essensen med mere rødvin, spiritus, skal og saft fra appelsinen. Varm det hele op til lige under kogepunktet. Tilsæt rosinlagen og mandlerne, og gløggen er færdig.

Kilde: Hotel- og Restaurantskolen i Politikken

27.11.2013