

## Skandinavischer Glühwein auch Glögg genannt



Stufe 2



Zubereitungszeit: 30 min  
Ruhezeit: 2 h



### Zutaten:

6 Scheibe(n) Ingwer  
12 TL Kardamom-Pulver  
24 Stck. Nelke(n)  
6 l Rotwein (trocken)  
450 ml Rum  
6 Stck. Zimtstange(n)  
600 g Zucker  
300 g Mandelstifte  
5 Stck. Orange(n)  
600 g Rosinen

Copyright Bild/Rezept © 2018 Le Creuset



Le Creuset Becher 0,35 Liter in kirschrot



Le Creuset Schöpflöffel



GEFU Gewürzsieb Gusto



Victorinox SwissClassic Gemüsemesser, 8 cm, schwarz



Emsa Messbecher Superline



SSW Kochtopf Comfort mit Glasdeckel



Cilio Rührlöffel Toscana Olivenholz

1

Zuerst den trockenen Rotwein mit Rum, Zucker und den Zimtstangen in den Topf geben. Kardamom, frisch geschnittenen Ingwer und Nelken hinzugeben.

2

Alles erhitzen und dabei rühren. Nicht kochen lassen und vom Herd nehmen, sobald sich der Zucker gelöst hat.

3

Den Glögg über Nacht ziehen lassen und dann die Gewürze mit Hilfe eines Siebs herausnehmen.

4

Vor dem Servieren den Glögg erneut erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.

5

Nach Belieben Rosinen und Mandelstifte in eine Tasse geben und mit dem heißen Glögg übergießen.

6

Wer möchte, kann die Tasse mit Orangenscheiben dekorieren.

Den Glögg am besten einen Tag vor dem Verzehr zubereiten, damit er über Nacht gut durchziehen kann.

Wer keinen Rum zur Hand hat, kann das Rezept auch mit Wodka zubereiten.