

# Glögg (nordischer Glühwein)



## Zutaten

7 dl Rotwein (trocken)  
½ dl Cognac oder Wodka  
150 g Rohzucker  
1 Orange, Schale mit dem Sparschäler abgeschält  
2 cm Ingwer, in Scheiben  
1 Zimtstange  
6 Kardamomkapseln, zerdrückt  
5 Nelken  
50 g Rosinen  
50 g Mandelstifte

### Anrichten

1 Orange, in Scheiben

## ○ Und so wird's gemacht

Wein und alle Zutaten bis und mit Nelken in eine Pfanne geben.

Rosinen und Mandeln in ein kleines Musselintuch geben, mit einem Stück Küchenschnur fixieren, zum Wein in die Pfanne geben.

Zugedeckt knapp vors Kochen bringen, auf der ausgeschalteten Platte zugedeckt ca. 2 Std. ziehen lassen.

### Servieren

Musselin-Päckli entfernen.

Glögg absieben und zurück in die Pfanne geben.

Rosinen und Mandeln aus dem Tuch zum Glögg geben und nochmals erwärmen, mit den Orangenscheiben heiss servieren.

## Tipp

In den nordischen Ländern wird oft Wodka oder Aquavit statt Cognac verwendet. Der Alkohol kann beliebig angepasst werden.