

## Glögg (schwedischer Glühwein)

7 dl	Rotwein (trocken)
½ dl	Cognac oder Wodka
150 g	Rohrzucker
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

### Zubereitung

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.

[Glögg \(nordischer Glühwein\) - Rezepte | fooby.ch](http://fooby.ch)

