

## GLÖGG (GLÜHWEIN)

### ZUTATEN

*Für 1 Punschglas von 3 dl Inhalt*

- 2,5 dl fruchtiger Rotwein
- 3 Kardamomkapseln, Samen grob zerstossen
- 2-3 cm Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 0,5 cm Ingwer, geschält, gehackt
- 1 Stück Orangenschale, in Streifen geschnitten
- 0,5 dl Portwein
- 1 TL Rosinen
- 1 TL Mandelstifte
- 1 Würfelzucker
- ca. 0,5 cl Weinbrand, warm



### ZUBEREITUNG

- 1** Rotwein in eine Pfanne geben. Gewürze beifügen, zugedeckt kurz vors Kochen bringen und ebenfalls zugedeckt 10-15 Minuten ziehen lassen. Absieben und zurück in die Pfanne giessen.
- 2** Portwein dazugiessen, erwärmen (nicht aufkochen).
- 3** Rosinen und Mandeln in das Punschglas geben. Heissen Punsch hineingiessen.
- 4** Würfelzucker auf einen Esslöffel legen, Weinbrand darüber träufeln und anzünden. Wenn sich der Zucker verflüssigt hat, sofort beifügen und verrühren. Heiss geniessen.

