

Zutaten

- eine Flasche (750ml) Rotwein
- 1 dl Schnaps, Cognac oder Brandy
- 20 Nelken
- 5 Zimtstangen
- 1 TL zerdrückte Kardamonsamen
- 1 Stück kandierter Ingwer
- 1 TL Zeste einer Blutorange
- 2 dl Zucker (mit Messbecher abmessen)
- ¼ TL Vanille-Extrakt

Zubereitung

Zimtstangen in kleine Stücke brechen. Kardamon im Mörser zerdrücken (die Schale entfernen). Mit den anderen Gewürzen in einem Einmachglas mischen. Den Brandy (oder Schnaps, Cognac) zufügen und für mindestens einen Tag ziehen lassen, wenn möglich ein bisschen länger. Mit einem Sieb oder Kaffeefilter die Gewürze aus dem Brandy sieben. Vorsichtig den Brandy mit dem Rotwein, dem Zucker und dem Vanille-Extrakt erwärmen. Nicht zum Kochen bringen, da der Alkohol ab 78° C verdunstet. Mit geschälten Mandeln und Rosinen servieren.



Liebingsrezepte unserer Mitarbeiter

Andreas Fingal macht Glögg

