

Gløgg

Ingredienser



1 fl rødvin
1 stykke hel kanel
2 stk hel kardemomme
1/2 citron
85 g sukker
2 sevilla appelsiner eller pomeranser
12 hele nelliker
100 g rosiner
100 g mandler

Fremgangsmåde

Hæld Rødvinen i en emalieret gryde og læg kanel og kardemomme ved i en lille gazepose. Varm op til lidt under kogepunktet, sluk under gryden og lad vinen trække under låg ca 5 min. Tilsæt sukker, citronsaft og tynde strimler gul skal af citronen.

Stik hele nelliker i de let bitre sevilla appelsiner eller pomeranser og læg dem i en opvarmet bowle sammen med rosiner og hele, smuttede mandler. Hæld den varme vin over og server gløggen i små glaskrus.