



Glögg (Schwedenpunsch) – Originalrezept

Zutaten:

¼ l Wasser

Schale einer Grapefruit

1 Stück Ingwer

1 Stange Zimt

8 Gewürznelken

1 TL Kardamom-Kerne

Zubereitung:

Ingwer in kleine Teile brechen und mit den restlichen Gewürzen im Wasser kochen (circa 30 Minuten bei geschlossenem Deckel), dann durchsieben

danach mischen 1 Fl. Rotwein

½ Tasse Zucker

Menge je nach Geschmack

Kräutersud

½ Tasse klaren Schnaps (Wodka o. ä.)

Menge je nach Geschmack

Flüssigkeit vor dem Verzehr erhitzen – nicht kochen

mit Rosinen und Mandeln servieren (vor dem Erhitzen zugeben)