



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA



WinterKulinarium. Barchef Simon Homp verrät
GenießerGeheimnisse aus unserer FOX Bar.

Glögg

Glögg = schwedisch, dänisch, norwegisch.

Glögi = finnisch. Der skandinavische Glühwein!

Zutaten für 4 Portionen:

750 ml trockener Rotwein

250 ml Wodka

200 g brauner Zucker

20 Kardamomsamen

10 Nelken

1 Orange

1 Zimtstange

1 Ingwerstück, ca. 3 cm

70 g Rosinen

1 Sternanis

Deko:

Mandeln (geschält, gehackt, gehobelt) –nach
Belieben, Orangenscheiben.

Tipp: frische Granatapfelkerne gehören traditionell
nicht dazu, können wir aber wärmstens empfehlen.

.....

Orangenschale abreiben. Mit den restlichen Zutaten
vermengen und in einem Topf erhitzen. Ca. 2 Stunden
köcheln (nicht kochen!) lassen.

Glühwein durch ein Sieb abgießen und mit Mandeln ...
servieren.

Viel Freude bei der Zubereitung & beim Abschmecken
Skål!