Glühwein "Lübecker-Zeit"

Diesen Glühwein habe ich 1979 bei meiner Arbeit in Lübeck,von einem schwedischen Kollegen, kennen und lieben gelernt. Zur „vollen Blühte“ durfte ich diesen Glühwein / Punch im Restaurante weiter entwickeln, und wurde zur Winterzeit von unseren Gästen sehr geschätzt.

Zutaten:
2000 ml Rotwein (Küchenrotwein)
750 ml Holundersaft (mit Zucker gekocht)
200 ml Rum
200 ml Weinbrand (Asbach o. Mariacron)
200 ml Rand Manier
nach Geschmack und in ein Gewürz-Netz
5 st. Sternanis
3 Stangen Zimt
10 st. Nelken (Gewürz)
etwas Muskat, Kardamom und Tonka-Bohnen (o. Vanillestangen) sowie Orangen und oder Zitronenschale

Zubereitung:

Wein und Holundersaft auf 60° – max. 80° erhitzen. Die restl. trockenen Zutaten und Gewürze hinzufügen und 30 Minuten bei unter 60° simmern lassen.
zum Schluss Rum, Weinbrand und Grand-Manier zugeben. Zum servieren die Gewürze absieben und mit Zucker oder Kandis anreichen. Als eine weitere nordeuropäische Variante werden auch eingelegte Rosinen und geröstete Mandelspltter mit in den Punch gegeben.

Tip:
Genießen Sie dazu ein Stück Stollen und Spekulatius Gebäck.

Essen und Mehr
Wintertrunk

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/wintertrunk:gluehwein_luebecker-zeit?rev=1636537056

Last update: **25.03.2022 18:16**