Rezept

Schwedischer Glögg

Ein Rezept von Schwedischer Glögg, am 14.11.2026

Zutaten

6	Kardamomkapseln
8	Gewürznelken
80 g	Rosinen
25 Stück	Würfelzucker
1	Zimtstange
1 l	kräftiger Rotwein
20	ganze geschälte Mandeln
150 ml	Weinbrand (mind. 54 %)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel

Zubereitung

1. Die Kardamomkapseln mit einem Messer aufritzen, die schwarzen Samen herauskratzen und mit einem schweren Gegenstand (z. B. Mörserstößel) oder der Schneide eines großen Messers anquetschen. Die Samen mit Zimtstange, Nelken und Wein in einen Topf geben und zugedeckt bei kleiner Hitze langsam erhitzen, bis der Wein fast kocht.

2. Die Rosinen und Mandeln dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Min. ziehen, höchstens leicht köcheln lassen.

3. Kurz vor Garzeitende den Würfelzucker in einen zweiten kleinen Topf geben, mit dem Weinbrand übergießen und mit einem Streichholz vorsichtig anzünden. Wenn der Zucker vollständig geschmolzen ist, den heißen Weinbrand in den Topf zum Rotwein geben, gut umrühren, nochmals 5 Min. ziehen lassen, dann gleichmäßig auf hitzebeständige Gläser verteilen. Mit Teelöffeln für die Rosinen und Mandeln servieren.