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 dieses Rezept in meinem 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 Grand 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.
Dieser Punch kann vorbereitet werden, und in dunkele Flachen abgefüllt und gelagert werden. Bei bedarf dann „a la menue“ wieder erhitzt und servieren. (1 Tee-Glas voll bei 900 Watt, 1 Min.)
Die Erntezeit des Holunder ist im August / September. Nach dem Entsaften der Dolden haben Sie einen herrlichen süßen Saft, nicht nur für Glühwein, sondern auch zum Backen, als Gelee für Süßgebäck oder als Topping zum Eis.
Holunder kann auch als zur Holundersuppe mit „Schneewolken“ zubereitet werden. Diese Suppe ist echt gut wenn einen die Erkältung mal an das Bett gefesselt hat.

Essen und Mehr
Wintertrunk

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

Permanent link:
https://ddws.de/wintertrunk:gluehwein_luebecker-zeit

Last update: **25.03.2022 18:16**