

# Glühwein "Lübecker-Zeit"

Diesen Glühwein habe ich 1979 bei meiner Arbeit in Lübeck, von einem schwedischen Kollegen, kennen und lieben gelernt. Zur „vollen Blüte“ durfte ich diesen Glühwein / Punch im Restaurant 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° sammern 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 Mandelsplitter mit in den Punch gegeben.

## **Tip:**

Genießen Sie dazu ein Stück Stollen und Spekulatius Gebäck.

---

[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?rev=1636537056](https://ddws.de/wintertrunk:gluehwein_luebecker-zeit?rev=1636537056)

Last update: **25.03.2022 18:16**