



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Norwegischer Glühwein (Glögg)

Zutaten:	
50 g Rosinen	7 Zimtstangen
750 ml trockener Rotwein	2 unbehandelten Orangen
200 ml Madeira (Süßwein)	50 g ganze Mandeln ohne Haut
100 g Zucker	
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	

### Zubereitung:

Rotwein, Madeira, Rosinen, Zucker, Vanillezucker und 1 Zimtstange in einen Topf geben und ca. 15 Minuten erhitzen.

Orangen waschen, von einer die Schale in Stücken abschneiden und die Zweite Orange in Scheiben schneiden.

In Gläsern einige Mandeln, jeweils eine Zimtstange und Orankenscheibe sowie 2-3 Stückchen Orangenschale verteilen, den Glühwein drauf schütten und den Glögg heiß servieren.

©RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer