



GLÜHGROG

Zutaten:

150 ml Feiner alter Asmussen Rum 40%
1 unbehandelte Orange
1 unbehandelte Zitrone
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
250 ml Schwarzer Tee
1 Flasche Rotwein
150 g Zucker
250 ml Wasser

Zubereitung

Vor dem eigentlichen Glühweinansatz zunächst die Orange und Zitrone auspressen und die Schale vorsichtig entfernen. Diese Schale zusammen mit Nelken, Zucker und der Zimtstange im Wasser etwa fünf Minuten kochen und dann durch ein Sieb abgießen.

Den Sud mit allen flüssigen Zutaten mischen und vorsichtig erhitzen – die Mischung sollte auf keinen Fall kochen.

Den fertigen Glühwein in hitzebeständige Gläser oder Becher füllen und direkt servieren.



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de