

## MAD

Søg i opskrifter



### Gløgg med rom, vodka og calvados

Hvis du har lyst til at lave en rigtig luksus-gløgg, så skal du prøve den her. Opskriften vandt prisen for Danmarks bedste gløgg til det uofficielle DM, der blev afholdt i de københavnske torvehaller. Opskriften er til 20 personer, men du kan nemt dele den, hvis du skal lave gløgg til et mindre selskab.

***Du kan med fordel lave gløgg-essensen et par dage før, du skal servere din gløgg. Det smager også godt, hvis du marinerer dit fyld i lidt hvid portvin dagen inden servering.***

[Nyheder](#) [TV](#) [Radio](#)

**MAD** [OPSKRIFTER](#) [SAMLINGER](#) [PROGRAMMER](#) [KØKKE](#) [ARTIKLER](#) [KØKKENTEKNIKKER](#)

---

## INGREDIENSER

---

### ESSENS

- 2,5 l kraftig rødvin (fx merlot)
- 3,5 dl calvados (æblebrændevin)
- 3,5 dl vodka
- 3,5 dl mørk rom
- 750 g brun farin
- 50 g allehånde (hel)
- 50 g kanel (hel)
- 25 g nellike (hel)
- 25 g kardemomme (hel)

### TILBEHØR

- 150 g sultana rosiner
- 300 g mandelsplitter
- 3 dl hvid portvin
- 4 dl appelsinjuice
- 4 l rødvin
- 2 dl hvid portvin
- 2 dl mørk rom
- 1 spsk. honning
- 1 stk. appelsin (økologisk)

---

## FREMGANGSMÅDE

---

1. Først laver du din essens. Rødvin og krydderier blandes i en gryde, der varmes til 65-70 grader, så det damper kraftigt. Sluk for gryden, læg låg på og lad blandingen stå i et par timer.
2. Nu tilsættes calvados, vodka og mørk rom hvorefter der røres rundt og herligheden filtreres.
3. Essensen, der nu er på cirka 30 procent alkohol lægges på et gammelt Bourbon Hogshead romfad fra Flor de Caña i Nicaragua hvor den lagrer i to år. Hvis man ikke lige ligger inde med et romfad og ikke kan vente to år, kan gløggen også sagtens drikkes uden lagring! Den vil dog ikke være lige så afrundet og kompleks i smagen.
4. Sådan laver du gløggen færdig: Læg rosiner og mandler i blød i den hvide portvin en dags tid inden gløggen skal serveres.
5. Når gløggen skal laves, blandes essensen 1 til 1 med rødvin. Der tilsættes også appelsinjuice samt en skvæt hvid portvin.
6. Varm gløggen til serveringstemperatur. NB: Den må aldrig komme over 70 grader, for så fordamper alkoholen! Smag til med mørk rom og honning.
7. I glassene fordeles rosiner og mandler, og en lille skive appelsin tilsættes. Hæld gløggen over og server straks.

SØG PÅ DR.D 

## Nyheder

[Seneste nyt](#)

[Alle nyheder](#)

[Regionalt](#)

[Sport](#)

[Vejret](#)

## Services

[Min DR Konto](#)

[Apps](#)

[Tilgængelighed](#)

[Nyhedsbreve](#)

[Hjælp](#)

[DR og dine data](#)

## TV & Radio

[TV-Guide](#)

[TV-programmer](#)

[Se live-TV](#)

[Bonanza](#)

[Ultra](#)

[Ramasjang](#)

[Hør radio](#)

## Om DR

[Nyt fra DR](#)

[Licens](#)

[Job i DR](#)

[Presse](#)

[DR Koncerthuset](#)

[Vilkår på dr.dk](#)

[Etik og rettelser](#)

DR  
Emil Holms Kanal 20  
0999 København C  
Tlf. 35 20 30 40

[Kontakt DR](#)