Rebild gløgg

1 fl rødvin
100 g mørk farin
½ l vand
2 stk kanelstænger
5 stk nelliker
5 stk stjerneanis
½ vaniljestang
100 g rosiner
100 g hele mandler
1 appelsin
2 dl portvin
6 cl Brøndum snaps

Dagen før
Rosiner lægges i blød i portvin og snaps.
Essens: vand, farin, kanel, nelliker, stjerneanis og flækket vanille blandes sammen og koges 2-3 minutter. Blandingen afkøles og trækker til dagen efter.
Mandler smuttes og hakkes groft med kniv.

På dagen
Essensen sigtes, varmes op sammen med rødvin, men må ikke koge.
Rosiner og mandler tilsættes sammen med saften fra en appelsin. Kan eventuelt sødes med mere farin. Serveres straks i glas med en teske.

Kilde: En god opskrift fra Flemming Horup og Michael L. Andersen
- køkkenchef og køkkensouschef på Comwell Rebild Bakker
02.07.2012