

## Øl-Gløg

- 4 L Mørk øl. Fx En mørk øl fra Lundumskov Bryghus
- 500 ml Kirsebærsaft / rød saft
- 1-2 dl brun rum.
- 10 ml saften av en halv citron
- 100 g Brunt sukker.
- 10 nellikeblomsterstande
- 4 allehånde
- 2 stjerneanis
- 1 vaniljestang
- 1 ts kanel

Del en citron og pres saften ud fra den ene halvdel. Resten lægger du til side. Skær vaniljestangen i længderetningen og skrab kornene ud og gem resten af stangen. Læg vaniljekorn, nelliker og de andre krydderierne sammen med 3 spiseskefulde sukker i en morter og stød alt pænt.

Nu handler det om at finde en gryde, der er stor nok. 5-6 liter. Dette kommer til at skumme. Hæld øllen i gryden og opvarm den til 55 - 60 ° C. Og rør ikke gryden i begyndelsen, det vil skumme en del. Når skummet har lagt sig, kommes det brunt sukker i og røre meget forsigtigt. Hvis du ønsker, at gløggen skal være sødere, skal du bruge mere sukker. Prøv dig frem.

Når skummet har lagt sig, tilsættes alle krydderier med sukkeret. Opvarm den til ca. 60 grader. Lad det ikke koge. Så forsvinder alt alkohol. Så hældes citronsaft og rom i. Lad gryden lune i cirka 20 minutter ved den samme temperatur.

Nu kommer det vanskelige. Hæld saften i (rød eller kirsebærsaft). Her er det vigtigt at smage sig frem. Det er trods alt ikke meningen at det skal smage af varm kirsebærøl. Ølgløggen bliver bedre af at trække til næste dag.

Derefter skal du bare skære resten af citronen i tynde skiver og servere gløg i store krus. Fordelen ved gløg øl i stedet for vin er, at der er mindre alkohol i det, så du kan nyde større mængder.

Kilde: Tysk bryggeriforening.