

Klassischer Glühwein oder einfacher Glögg

(alkoholhaltig)

... man nehme für 3 dl

2 dl Rotwein (oder auch Weisswein)
1 dl Wasser
3-4 Esslöffel HK-Glühirsirup

Ideal für Glühwein ist ein Tongeschirr.
Auch ein Kaffeeglas mit Löffel oder ein
Teeglas vermindert die Sprungefahr.

Apfel-Punsch

(alkoholfrei)

... man nehme für 3 dl

3 dl süssen Apfelsaft
(klarer oder auch trüber Saft)
3-4 Esslöffel HK-Glühirsirup

Dekorationsvorschlag: gedörnte Apfel-
schnitze und ganze Haselnüsse als
Beilage oder im Glas.

Advents-Tee

(alkoholhaltig)

... man nehme für 3 dl

1 dl Rotwein
2 dl Früchte- oder Schwarztee
3-4 Esslöffel HK-Glühirsirup

Dekorationsvorschlag: gedörnte Apfel-
schnitze, Baumnüsse, Mandarinen oder
Orangenschnitz, als Beilage oder im
Glas eingerührt.

Glüh-Most

(alkoholhaltig)

... man nehme für 3 dl

1,5 dl süssen Apfelsaft
1,5 dl sauren Apfelsaft
3-4 Esslöffel HK-Glühirsirup

Dazu einen Schuss Calvados.
Dekorationsvorschlag: gedörnte Apfel-
schnitze und Sultaninen (als Beilage
oder eingerührt)

Feuriger Liebes-Trunk

(alkoholhaltig)

... man nehme für 3 dl

1,5 dl Rotwein
0,5 dl Madeira oder Malaga
1 dl Wasser
3-4 Esslöffel HK-Glühirsirup

Dazu einen Schuss Amaretto.
Dekorationsvorschlag: Rote
Schoggiherzli oder Mailänderherzli

Orangen-Punsch

(alkoholhaltig)

... man nehme für 3 dl

1 dl Weisswein
1,5 dl Orangensaft
0,5 dl Wasser
3-4 Esslöffel HK-Glühirsirup

Dazu einen Schuss Grandmarnier oder
Cointrau. Dekorationsvorschlag:
Orangenscheibe im oder am Glas

Rezepte und Anregungen für "glühend" heisse Getränke wie Glühweine, Glöggs, Punsch u.a.



HK-Drink's
Glühwein.ch & Spezialitäten

Jetzt gibt's hausgemachten
heissen
Glühwein
"Glögg"

Sorgfältig angesetzt mit einem guten Rotwein, Zimt, Zitronen-
/ Orangenschalen, Sternanis, Anis, Piment, Nelken, Karda-
mom, Kümmel, Koriander, sowie Orangen- und Beerenkon-
zentrat. Gesüsst mit Zucker und Birnendicksaft.

Jetzt gibt's hausgemachten
heissen
Glühwein
"Glögg"

Sorgfältig angesetzt mit einem guten Rotwein, Zimt,
Zitronen- und Orangenschalen, Sternanis, Anis, Piment,
Nelken, Kardamom, Kümmel, Koriander, sowie Oran-
gen- und Beeren. Fein gesüsst mit Zucker und
Birnendicksaft.



HK-Drink's
Glühwein.ch & Spezialitäten



Bünishoferstr. 170, 8706 Meilen, www.gluehwein.ch +41 44 923 11 56 info@gluehwein.ch

... und nun viel Vergnügen beim Probieren

Gesundheit! Prost! Skål! Zum Wohl!

HK-Glühwein-Konzentrat gibt es im kleinen 3,5 dl Geschenkfläschli, in der 7,5 dl Gastroflasche im 12-er Karton
oder im 11,5 Liter Bidon. Unter www.gluehwein.ch finden Sie alles für Ihren Laden oder Ihre Gaststube:
Verkaufshilfen, unsere beliebten Tischsteller, Preislisten, Rotairs und vieles mehr.

Hausgemachter Glühwein-Punch/Sirup

Zubereitung von feinstem Glühwein: 1 Teil von diesem Konzentrat, 2 Teile Wasser und 4 Teile Wein erhitzen auf ca. 75°C. Nicht kochen! Nach Belieben mit Mandeln, Sultaninen, Orangenschnitt oder z.B. Vodka ergänzen. Anstelle von Wein kann auch Apfelmost, Traubensaft oder Tee verwendet werden. (1 : 6) Schmeckt auch gut als Punch mit heissem Wasser. Weitere Rezepte und Anregungen unter: www.gluhwein.ch

“Glögg”

Zusammensetzung:
 Pasteurisierter Aufguss von Zuckersirup mit Gewürzen (Zimt, Zitronen-/Orangenschalen, Sternanis, Anis, Piment, Nelken, Kardamom, Kümmel, Koriander) Birnendicksaft, Beeren-/Zitronenkonzentrat und natürlichem Orangenaroma.
 Lot-No und MHD: Siehe sep. Etiketten

Ohne Hilfs- und Konservierungsmittel, ein alkoholfreies, natürliches Konzentrat.

HK-Drinks
 Glühwein.ch & Spezialitäten
 Bünshoferstr. 170, CH-8706 Meilen,
 +41 44 923 11 56 info@gluehwein.ch

Die oben abgebildete Etikette der Flasche zeigt die natürlich Zusammensetzung des HK-Konzentrates. Es ist ein ehrliches Qualitätsprodukt: natürlich, gesund und hausgemacht, nicht zu vergleichen mit konventionellen Industrieprodukten. Hergestellt zu Ihrem Wohle und zur puren Lebensfreude. Seine fruchtigen Aromakomponenten machen unseren Glühwein auch bei Frauen beliebt. Fantasievolle Köche verwenden unser Konzentrat auch für viele feine Winter-Desserts, z.B. als Topping über Vanilleglace.

So fein kann Glühwein sein!

Allgemeine Tipps

Für heisse Glühweine und Glöggs müssen keine teuren “Chateaux”-Weine verwendet werden. Rote, oder auch weisse Kochweine eignen sich dazu bestens. Kochweine sind einfache Weine, bei denen man sich bei Tische nicht zu schämen hätte, wie es so schön im Kochbuch heisst. Zum Verfeinern empfehlen sich eher “süsse” Weine wie Madeira, Malaga oder Porto. Die typischen Aromen der Gewürze und der Früchte kommen besser zur Geltung, wenn die Weine mit etwas Wasser verdünnt werden. Mit dem HK-Konzentrat kann etwa 1/3 Wasser beigefügt werden. Verschiedene Schnäpse helfen mit, das gewünschte Aroma zu verstärken oder einfach mehr “einzuheizen”. In unserem Konzentrat schmeckt ein “Grandmarnier” oder unsere Liköre “GrandeOrange” und “Himbihäx” ausgezeichnet. Der klassische Zusatz ist Aquavit / Vodka.

Die Zubereitung

ist immer gleich und ganz einfach: Erst wird der Wein mit etwas Wasser kurz auf max. 90° erhitzt. Nicht kochen oder gar kochen, sonst verdampft der Weingeist! Dann wird das HK-Konzentrat wie Sirup in der gewünschten Menge, ca. 1 : 6 eingerührt. Probieren geht über studieren! Erst beim Servieren kommen die Dekorationen wie Orangen- oder Zitronenschnitt u.s.w. dazu. Die ideale Trinktemperatur liegt bei ca. 75° Celsius. Unser Glühwein kann auch kalt angesetzt und später aufgewärmt werden.

Glühwein oder “Glögg”?

Glögg oder Glöggi werden die Glühweine im ganzen skandinavischen Raum genannt. Das Grundrezept entspricht einem normalen, kräftigen Glühwein, wie wir ihn auch bei uns kennen. Auch die Glögg-Rezepte des hohen Nordens unterscheiden sich von Gegend zu Gegend und von Haus zu Haus. Wichtig und typisch für die Glöggs sind die Zusätze und Dekorationen im oder auch neben dem Glas. Einem Glögg werden vorzugsweise geschälte Mandeln und weisse Sultaninen beigefügt. Oft trifft man auch andere geschälte Nüsse oder Dörrfrüchte als Beilage auf dem Unterteller an. Beim Glögg werden die Sultaninen und Mandeln schon beim Erhitzen beigefügt, so dass sich diese mit Wein füllen und darin schwimmen. Mit unserem Glühwein-Konzentratsirup, lässt sich ganz schnell ein ausgezeichnetes Glögg oder Glühwein herstellen. Er schmeckt auch ohne die gehörige Menge eines hochprozentigen “Aquavit” ausgezeichnet! Probieren Sie auch weitere, ganz unterschiedliche, auch alkoholfreie Sorten von Glühgetränken wie “Apfel-Punsch”, “Feuriger Liebestrunck”, “Apfelmost-Punsch”, “Orangen-Punsch”, “Rum-Glögg”, “Weisser Glühwein” oder “Advents-Tee” und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf.

Zubereitung in der Gastronomie oder für Partys:

Bei grösseren Ausschankmengen wird eine grosse, ganze Pfanne angesetzt und diese bei geschlossenem Deckel heiss gehalten. Am einfachsten geht’s natürlich mit einem Glühweinkocher. Solche kann man bei uns auch mieten. Der Ansatz ist einfach: 2 Drittel Wein mit 1 Drittel Wasser bis kurz vor den Siedepunkt auf ca. 90° erhitzen. (Nicht kochen!) Dann wird das Konzentrat wie Sirup im Verhältnis von ca. 1 : 6 eingerührt. **(4 Liter Wein, 2 Liter Wasser und 1 Liter Konzentrat.)** Allfällige Schnäpse werden erst kurz vor dem Servieren beigefügt. Probieren und abschmecken, ganz nach Belieben und persönlichem Gusto. Grosse Mengen sollten innerhalb von ein paar Tagen aufgebraucht werden, denn auch bei geschlossenem Deckel verdampfen die feinen Aromen. In diesem Fall kann auch neues Konzentrat zugegeben werden.

Einzelne Glühweinbestellungen in der Gaststube können auch direkt im Teeglas oder in einem Tongeschirr mit Dampf erhitzt werden. Wenn Sie einen ganz kräftigen Glühwein bevorzugen, geben Sie das Glühweinkonzentrat direkt in den unverdünnten Wein und erhitzen das Gemisch mit Dampf, genau wie Teewasser. Eine einfache **Dekoration**, wie ein Orangen- oder Zitronenschnitt oder für einen schönen Glögg ein paar Mandeln und Sultaninen sind sehr verkaufsfördernd.

Unsere Glühweingewürze machen gesund und munter.

Zimt wirkt antiseptisch, wärmt und regt Herz und Kreislauf an.

Kardamon hat ein süsslich-scharfes Aroma und gilt als verdauungsfördernd und aphrodisierend.

Piment oder auch Nelkenpfeffer genannt, verwendeten schon die Azteken für ihre Schokolade.

Koriander schmeckt bitter und wirkt beruhigend auf Nerven und Verdauung.

Anis ist ein uraltes Würz-, Heil- und Schönheitsmittel.

Nelken gelten als schmerzstillend und desinfizierend.

Sternanis verbessert den Atem, reinigt die Luftwege und wirkt gegen Husten und Bronchitis.

Kümmel: Macht gute Laune und vertreibt die bösen Geister.