

Flensburger Grog

...der Echte aus dem hohen Norden

Flensburger Grog ist ein traditioneller Grog aus dem hohen Norden, dessen Herkunft umstritten ist. Einig sind sich jedoch alle über den einzigartigen Geschmack dieses heißen Drinks. Ein leckerer Drink mit Rum nach einer Empfehlung von Johannsen Rum, das sich schnell und einfach nachmachen lässt.

Zutaten

- 1 Grogglas mit Glasstößel
- Ca. 0,04 l oder mehr JUBILÄUM Jamaika Rum Verschnitt 42 % vol, möglichst vorgewärmt, in einem Glas mit warmen Wasser
- Ca. 0,1l heißes Wasser
- 1 Stück Würfelzucker je nach Geschmack

Zubereitung

- Als erstes wird der Glasstößel (damit das Glas nicht springt) und ein Stück Zucker in das Glas gegeben.
- Danach kommt das sehr heiße Wasser.
- Als letztes wird der - am besten vorgewärmte - Rum hinzugegeben.
- Umrühren und möglichst heiß genießen!



Veröffentlicht von A.H. Johannsen GmbH & Co. KG

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/flensburger-grog/>