



Foto: de.wikipedia.org



Den gamle julepunch

20. dec. 2008 11.38

Der var engang hvor punchen duftede i de gode borgerluge stuer i Danmark. Men ak, i 1920-1930erne var det slut med den varme kraftige drik. Og så i tresserne meldte i stedet gløggen sig. Dengang importerede vi mange idéer fra Sverige - inklusive den søde gløgg med mandler, rosiner og de karakteristiske krydderier. Efterhånden er en del blevet lidt trøtte af lidt for meget og lidt for sød gløgg. Så kan vi mon ikke her ved juletid genopdage den gamle punch?

Lørdag formiddag på P4 kunne Per Stryger, som den vinkyndige han er, give to spændende bud på en opskrift. Her er de.

Rompunch til børn og voksne

Til 4 personer:

½ liter chokolade flødeis

1 liter sødmælk

8 SPSK. cacao

1/4 piskefløde til pynt

Mørk rom (et skvæt i hver kop)

Den perfekte varme drik til helligdagene.

En sød måde at løfte ethvert selskab på.

Når den kolde vind blæser og sneen falder, er her en perfekt måde at varme op under dine helligdage. Om det så er en komsammen med venner eller en romantisk aften for to, så varmer og opmuntrer denne drik.

Sørg først for at du har 500ml. Häagen Dazs super premium chokolade is (eller lignende kvalitets is) i fryseren for hver 3 til 4 personer. Alternativt kan du bruge vanille is eller kaffe, men chokolade fungerer bedst. Der skal være nok kakao pulver til 2 kopper pr. pers. – når du først smager denne drik vil du helt sikkert også synes at for meget slet ikke er nok.

Forbered en flaske af din foretrukne rom, mørk eller lys (men

helst mørk). Hvis du foretrækker "Captain Morgan Spiced Rum", skulle det også fungere. Hvis du ikke er til alkohol, eller du skal køre, kan du bruge rom essens eller bare undvære helt. 4l. sødmælk skulle være nok til op til 15 pers. 1l. pisket fløde, en dyb gryde og nok krus og teskeer til alle, og du er klar.

Sørg for at have alt ved hånden på køkkenbordet, på denne måde kan du forkorte forberedelses tid. Medmindre du forventer en lille hær på besøg, skulle du være i stand til at forberede drikken på samme tid som det tager at koge vandet.

Vil du gerne have drikken mere cremet, kog mælk i stedet for vand. Sørg blot for at gryden er højere end det mælk du hælder i, da mælk "vokser" når det koger. Hold øje med mælken, når den koger så tag den af blusset.

Rør kakao pulveret i mælken indtil den er fuldstændig opløst. Dette er nemmest at gøre i gryden. Tilføj derefter et skvæt rom pr. pers. Hvis nogle gæster ønsker med og nogle ønsker uden rom, så vendt med dette skridt til drikken er blevet hældt op i de enkelte kopper.

Til sidst hældes drikken op i krusene, men fyld dem kun halvt op. Du behøver ikke at funderer længe over om kruset er halvt fuldt eller halvt tomt, fordi du fylder kruset op med en stor skefuld Häagen Dazs super premium chokolade is. Hvis det er et stort selskab, så bed din partner eller en ven om at lave is kuglerne.

Engelsk Jule Punch!

Denne opskrift giver 27 drinks, hvis den bliver serveret i hvidvins glas. Den perfekte ferie fest punch. Som med alle drinks der skal sættes ild til, skal man udvise forsigtighed når man sætter ild til rommen i opøseskeen.

Ingredienser:

750 ml. flaske mørk rom

750 ml. flaske tør rødvin

3 kopper stærk te

500 g. sukker

saft fra 1 stor appelsin

saft fra 1 citron

Tilberedning:

Varm vin, te, citron og orange saft i en gryde eller sauter pande. **MÅ IKKE KOGE!**

Hæld den opvarmede blanding op i en varme bestandig punch bowle.

Hæld så meget sukker som muligt i en stor opøseske, og hæld resten af sukkeret i punch bowlen.

Gennemvæd sukkeret i opøseskeen med rom.

Sæt ild til rom og sukker i opøseskeen og hæld det i punch bowlen.

Rør godt rundt og sluk flammerne.

Hæld resten af rommen i punch bowlen.

Omrøres godt.

Server i hvidvins glas.

Glædelig jul og et lykkebringende nytår ønsker

Vinum-Bonum.dk

v/ Per W. Stryger

PS fra TØ:

Hvis du vil se, hvad Per Stryger ellers går og hygger sig med, så har du et link her:

<http://www.vinum-bonum.dk/>

| [Om DR](#) | [Kontakt dr.dk](#) | [Hjælp](#) | [Kontakt webmaster for denne side](#) |

© Copyright DR 2008. Materialet må ikke gengives uden tilladelse jævnfør lov om ophavsret.