Weiße Sangria

Die Weiße Sangria ist der ideale Cocktail für große Partys. Die frischen Trauben verleihen dem Drink den besonderen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

250 g	Weiße Trauben (kernlos)
1 Stk.	Bio-Zitrone
1 Stk.	Limette (unbehandelt)
2 Stk.	Bio Orangen
4 Stk.	Weinbergpfirsiche
1 Stk.	Vanilleschote
1 l	Traubensaft (weiß)
1 Flasche	Weißburgunder
4 cl	Likör (spanischer)
1 Flasche	Sekt
Nach Belieben	Mineralwasser

Zubereitung

Die hier vorgestellte **Weiße Sangria** mit Trauben und weiteren Früchten ist eine der zahlreichen Varianten des beliebten Sommerdrinks. Der Geschmack ist fruchtig, süß und aromatisch.

---

1. Zuerst die Trauben waschen, abtropfen lassen, halbieren und in eine große Schüssel geben. Anschließend Limette, Zitrone und Orange waschen und in schmale Scheiben schneiden (Schalen dranlassen). Die Orangenscheiben zusätzlich in Viertel schneiden. Die vorbereiteten Fruchtscheiben zu den Trauben in die Schüssel geben. Die Schale von den Pfirsichen abziehen, das Fruchtfleisch würfeln und ebenfalls in die Schüssel geben.

2. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Schote und Mark mit in die Schüssel geben. Nun Weißwein, Traubensaft und spanischen Likör eingießen. Alles

vorsichtig durchrühren. Die Schüssel abdecken und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Zum Servieren die Sangria in eine große Glasschale (zum Beispiel Bowle) oder ein anderes Gefäß füllen, Eiswürfel zufügen, nach Geschmack etwas Mineralwasser. Erst jetzt den Sekt eingießen.

Tipp

Die Weiße Sangria schmeckt am besten mit einer trockenen Sekt- oder Champagnersorte.