Sangria

Erfrischender Drink, der sich hervorragend in größeren Mengen zubereiten lässt und daher gut für Partys mit vielen Gästen eignet: die berühmte spanische Sangria.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

3 Stk.	Orangen
2 Stk.	Pfirsiche
1 Stk.	Limette
2 Flaschen	Rotwein
6 cl	Weinbrand
6 cl	Cointreau
1 Stange	Zimt
2 cl	Zitronensaft
Nach Belieben	Zucker

Zubereitung

Die **Sangria** schmeckt fruchtig, aromatisch und erfrischend. Wer den sommerlichen Drink mit weniger Alkohol zubereiten möchte, streckt das Ganze mit etwas Sodawasser bzw. Mineralwasser.

---

1. Pfirsiche, Orangen und Limette waschen. Pfirsiche schälen und in Scheiben schneiden. Orangen und Limetten mit Schalen ebenfalls in Scheiben schneiden. Früchte mit Zitronensaft, Weinbrand und Cointreau in ein großes Bowlegefäß geben. Mit einem großen Löffel umrühren.

2. Anschließend den Rotwein mit eingießen, die Zimtstangen dazugeben. Zucker nach Belieben zufügen. Mindestens zwei Stunden lang in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Zimtstangen entfernen und einige Eiswürfel in das Gefäß geben. In Bowlegläsern servieren.

Tipp

Die Sangria mit aufgespießten Fruchtstücken servieren oder Fruchtscheiben am Glasrand feststecken.