



Sangria - Spanische Originalrezeptur

★★★★★

Punsch, Bowlen & Co.

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 23 Std., 59 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 große Zitrone(n), unbehandelt
- 1 große Orange(n), unbehandelt
- 1 großer Apfel, etwas säuerlichere, rote Sorte
- 1 Flasche Rotwein, trockener spanischer (z.B. Rioja)
- 100 ml Orangenlikör
- 0,33 Liter Zitronenlimonade (z. B. Sprite)
- Eis

ZUBEREITUNG

Das Obst wird bei der original Sangria nicht mit gegessen, deshalb muss es nicht besonders klein geschnitten werden, es reicht, den Apfel zu entkernen und zu vierteln. Bei der Orange und der Zitrone jeweils die Stiel- und Blütenseite abschneiden und die Schale bis in Fruchtfleisch hinein einschneiden. Das Obst in die Karaffe geben, den Orangenlikör und den Rotwein darauf gießen und die Sangria 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag die Limonade und ein Paar Eiswürfel dazu geben und in Rotweingläsern servieren.