

Sangría

Limonade:

1 Zitrone	1 Orange	1 Birne
1 Apfel	1 Pfirsich	200 g Erdbeeren
2 Blutorange	100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
200 ml Wasser	25 cl Brandy	25 cl Orangenlikör
Eiswürfel	750 ml trock. Rotwein	

Limonade:

500 ml Mineralwasser	1 Zitrone	50-75 g Zucker
----------------------	-----------	----------------

Limonade:

Sprudelwasser, Zucker und den Saft einer Zitrone in einer Karaffe gut miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Apfel, Birne und Pfirsich in 2-3 cm große Stücke schneiden. Das Obst mit Wasser, Zucker, einer halben Zimtstange, Brandy und Orangenlikör in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen.

Sangria:

Ein Viertel bis ein Drittel eines großen Glaskruges mit Eiswürfeln befüllen. In dem Gefäß soll später die Sangría serviert werden. Dazu eignet sich zum Beispiel ein Krug für Bowle. Die Eiswürfel mit Rotwein, dem Saft zweier Blutorange und der Limonade aufgießen.

Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Zitrone, Sweety und Orange abwaschen und trocken reiben. Die Zitrusfrüchte schälen und die weiße Haut vom Fruchtfleisch entfernen. Die Schalen als Dekoration für die Trinkgläser aufbewahren. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Nach Geschmack das Fruchtfleisch der Zitrusfrüchte und die Erdbeeren in die Sangría geben.

Abschließend den Topf mit den aufgekochten Früchten vom Herd nehmen, abkühlen lassen und hinzugießen. Mehrmals umrühren. Die Sangría am besten für zwei bis acht Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die fertige Sangría mit einer Schöpfkelle in Gläser füllen. Den Rand der Gläser mit den restlichen Zitronen- und Orangenschalen dekorieren.

Mónica Martínez Troyano am 30. Mai 2024