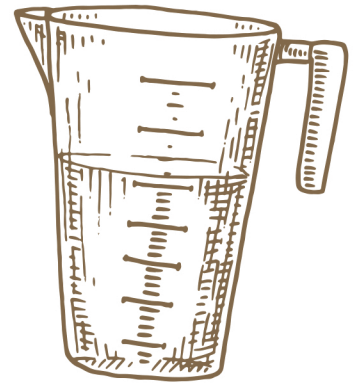




hot SANGRIA



4 unbehandelte Orangen, 1 unbehandelte Zitrone, 2 Äpfel
3 Gewürznelken, 1 Zimtstange, Kardamomkapseln
Nelken, Piment, Sternanis, Koriander- und Anissaat
1 Flasche fruchtiger Rotwein (z.B. Tempranillo)
2 EL Zucker, 4 EL Orangenlikör, 5 cl Weinbrand

Kardamomkapseln aufdrücken und mit Nelken, Piment, Sternanis, Koriander- und Anissaat in einen Teebeutel geben. Rotwein mit den Gewürzen und der Zimtstange erhitzen, jedoch nicht kochen.

2 Orangen filetieren, die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und alles in kleine Stücke schneiden.

2 Orangen und die Zitrone in Scheiben schneiden.

Die Früchte zum Wein geben und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Schließlich mit Zucker, Orangenlikör und Weinbrand abschmecken.

Der Hot Sangria schmeckt am besten, wenn er in einer schönen Tasse oder einem Jar-Glas serviert wird.

Dazu eine Gabel oder ein Spieß reichen zum heraus angeln der Früchte.

Na dann mal Prost.