

NEUENSCHWANDER
N

WÜRZIGER PUNSCH MIT ROTWEIN & GIN

Amore per la tradizione.

FÜR 10 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

750 ml	trockener oder halbtrockener Rotwein
200 ml	Tee
200 ml	Apfelmost
125 ml	Gin
je 2	Zimtstangen, Sternanis
je 4	Orangen, Nelken
	Honig

Zubereitung Punsch:

Den Tee aufbrühen und währenddessen den Saft der Orangen auspressen.

Zimtstangen, Sternanis und Nelken in etwa 100ml Wasser einlegen und mindestens 10min ziehen lassen. Anschliessend die Gewürze und das aromatisierte Wasser zum Tee geben.

Den Rotwein in einem Topf bei etwa 80 Grad erwärmen. Dann den Tee, Orangensaft und Gin hinzufügen und für rund 10 Minuten ziehen lassen.

Mit Honig oder Apfelmost abschmecken, je nach gewünschter Süsse.

Serviervorschlag: Für eine besonders elegante Note können Sie Zimtstangen und Orangenschnitze als Dekoration verwenden.

PUNSCH

Punsch stammt ursprünglich aus Indien, wo das Getränk „panch“ genannt wurde und aus fünf Zutaten bestand: Alkohol, Zucker, Zitrone, Wasser und Gewürzen.

Im 17. Jahrhundert gelangte er nach Europa, wo er sich mit Rum und Gewürzen wie Zimt und Nelken verbreitete. Besonders in der kalten Jahreszeit ist er ein beliebtes Getränk, sowohl alkoholisch als auch alkoholfrei.

Empfohlene Produkte



Weisser Tee -
White Grey
Art. 843179



VIÑAS BASTARDAS Vino
de España
Art. 822100



Gin, 42% Vol.
Art. 701059



Bio Akazienhonig im
Squeezer
Art. 000267