

Winter- Sangria



ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

- 2 BIO SONNE Orangen
- 1 ERNTESCHATZ Granatapfel
- 1 Flasche Rotwein
- ½ Glas RIVER VALLEY Sauerkirschen
- 1 BIO SONNE Bourbon Vanilleschote
- 100 ml TRIMM Apfelsaft
- 100 ml GOLDTHALER Kirschbrand
(oder anderen Obstbrand nach Wahl)
- 4 EL BIO SONNE Honig
- 1 TL COOK! Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Granatapfelkerne aus der Schale lösen und die Schale einer Orange mit dem Sparschäler abschälen sowie den Saft auspressen – die übrige Orange in Scheiben schneiden.
2. Den Rotwein zusammen mit Zimt, Orangensaft, Orangenschale, Honig, Sauerkirschen und der aufgeschnittenen Vanilleschote in einen Topf geben und einmal aufkochen – danach für mindestens zwei Stunden oder über Nacht ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren noch Apfelsaft, Kirschbrand und Granatapfelkerne unterrühren.