

Fruchtige Sangría mit Zitrus und weißem Pfirsich

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 1,5 Liter.

Zutaten

2 St. naturbelassene Orangen
2 St. weiße Pfirsiche
3 St. naturbelassene Zitronen
1 St. naturbelassene Limette
1/2 l Rotwein XA tó aus Mallorca
12 cl spanischer Brandy
1 St. Stange Zimt
6 EL Rohrzucker
Eiswürfel
Sprudelwasser

Zubereitung

In eine 2-Liter-Karaffe den Rohrzucker und den in Stücke gebrochenen Zimt geben, mit dem Brandy auffüllen, damit der Zucker anfängt, sich aufzulösen. Die Orange halbieren, eine Hälfte in feine Scheiben schneiden, eine halbe Limette ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Die Schale einer halben Zitrone fein abschälen, dabei möglichst wenig vom Weißen abschneiden. Den Pfirsich halbieren, entkernen und ebenfalls in feine Scheiben zerlegen. Nun den Brandy mit dem Zucker so lange kräftig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, die Früchte in den Krug geben und mit dem Rotwein auffüllen, nochmals gut durchrühren. Für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank geben, damit die Sangría ordentlich durchzieht.

Aus dem Saft der Zitronen mit dem Sprudelwasser eine Limonade zubereiten.

In vier große Gläser jeweils 2-3 Eiswürfel geben, die Sangría mit der Limonade auffüllen, umrühren und auf die Gläser verteilen. Sangría mit breiten Strohhalmen und Holz- oder Plastikspießchen servieren.

Man kann eine „2. Runde“ dieses erfrischenden Getränks genießen, indem man die Früchte im Krug mit dem restlichen Rotwein, 2 Esslöffeln Zucker, dem Saft einer Orange und Limonade nach Belieben auffüllt.