klassische Spanische Sangria

Zutaten:
1 Zitrone
1 Limette
1 Orange
350 ml Rum (weißer Rum)
100 g Zucker
1 Flasche (750 ml) Rotwein (Burgunder-, o. Valencianischerrotwein nicht zu schwer sollte er sein) 250 ml Orangensaft Obst nach Wahl, kleingeschnitten

Zubereitung:
Obst, Rum, Wein und Orangensaft sollten gut gekühlt sein, Zitrone, Limette und Orange in Scheiben schneiden und in einen großen Glaskrug geben. Rum und Zucker zugeben und im Kühlschrank ca. 2 Stunden durchziehen lassen, damit die Früchte den Geschmack annehmen. Vor dem Servieren die Früchte leicht mit einem Kochlöffel zerstossen und Wein und Orangensaft zugießen. Nach Geschmack nachsüßen. Mit Eiswürfeln servieren.

Kommentar: ein (h) ehrlich frischer Drink
Ein authentisches Sangriarezept, so wie es in Spanien gemacht wird. Sie können jede Art von frischen Früchten zugeben, aber ich finde, dass Äpfel und Birnen den Rum am besten aufsaugen. Mit rotem Burgunderwein und weißem Rum schmeckt die Sangria meiner Meinung nach am besten.

Historie:

"for the Summertime"
Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/sangria:start

Last update: **25.03.2022 18:16**