



R e z e p t



Sangria mit Vermouth

Zutaten

- 150 g Birne
- 150 g Apfel
- 100 g Zucker
- 200 ml roter Vermouth
- 50 ml Triple Sec (Orangen- oder Zitronenlikör)
- 3 Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Sweetie (Grapefruit/ Pomelo)
- 250 ml Mineralwasser Medium
- 500 ml trockener Rotwein

Zubereitung

- Birne und Apfel waschen, entkernen und mit Schale klein würfeln.
- Zusammen mit dem Zucker, Triple sec und Vermouth 5 Minuten lang offen köcheln.
- Abkühlen lassen, den Saft von 2 ausgepressten Orangen und das Mineralwasser dazu gießen.
- 1 Orange und die Sweetie schälen, Fruchtfleisch kleinschneiden. Bio-Zitrone längs halbieren und quer in 1cm dicke Scheiben schneiden.
- Zu der abgekühlten Mischung gießen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Zum Servieren den gekühlten Rotwein dazu gießen, gründlich verrühren und mit den Obststückchen und Eiswürfeln auf große Gläser verteilen.

„Alles in Butter“ vom 18. Mai 2024
Autor: Helmut Gote
Redaktion: Heiko Hillebrand