

DRINKS.

Sangria



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- 1 l junger spanischer Rotwein
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 5 EL Zucker
- 2.5 dl Soda

Zubereitung

1. Orangen und Zitronen heiß abwaschen und in Scheiben schneiden.
2. Das Obst zusammen mit dem Zucker in eine große Karaffe geben.
3. Rotwein eingießen, umrühren und mind. eine Stunde lang kühl stellen.
4. Kurz vor dem Servieren das Soda hinzugeben.



Beschreibung

Kaum ein anderes Getränk repräsentiert den spanischen Sommer so sehr wie die Sangría: Das aromatisierte Mischgetränk auf Rotwein-Basis ist in den berühmten Urlaubsorten Spaniens allgegenwärtig - und hat längst nicht nur die Bars dieser Welt, sondern auch viele Privathaushalte erobert. Sangría gibt es in allen Formen und Farben: Manchmal wird sie kalt, manchmal wird sie heiß serviert. Manchmal wird sie mit Brandy verstärkt, manchmal aber auch mit Mineralwasser abgeschwächt. Manchmal wird sie mit Limonade und Zitrus Säften aufgewertet, manchmal wird sie mit allerlei Fruchtstücken angereichert. Ein wirkliches Originalrezept für Sangría gibt es nicht - nur der Rotwein und die Orangenscheiben dürfen in keiner Rezeptvariation fehlen. Gerade bei der hausgemachten Sangría ist so gut wie alles erlaubt - und ob sie aus kleinen Eimern mit Strohhalmen oder stilvoll aus Weingläsern getrunken wird, bleibt jedem selbst überlassen. Als eine Art Bowle oder Punsch wird die Sangría typischerweise in voluminösen Glaskaraffen zubereitet und an mehrere Personen gleichzeitig ausgeschenkt.

