

ROTWEINPUNSCH

Zutaten für ca. 1 Liter Punsch:

1/4 L Schwarztee
3/4 L Rotwein
70 g Zucker
Etwas Zitronenschale
Saft von einer halben Zitrone
Saft von einer Orange
1 Stamperl Rum (3 cl)
1 Schuss Amaretto
1 Zimtstange
4 Nelken
1 Stück Ingwer

1. Einen Viertel Liter starken Schwarztee in einem Topf kochen. Den Zucker, die Zimtstange, die Nelken, die Zitronenschale und ein Stück Ingwer dazugeben und alles ein paar Minuten ziehen lassen. Den Orangen- und Zitronensaft dazugeben und die Teemischung auf Temperatur halten.
2. Den Rotwein dazugeben und darauf achten, dass der Punsch gut heiß wird, aber nicht zu kochen beginnt. Dann den Punsch durch ein Sieb in eine Kanne seihen und zum Schluss mit Rum und einem Schuss Amaretto verfeinern.
3. In Gläser füllen und am Besten gleich heiß genießen!

Prost! Cheers! Salute!

Deine friedrosa