

Wir empfehlen:

Advents-Punsch

mit feinem Rotwein und Zutaten aus Übersee

Zutaten

- 1 Flasche Rotwein
(mit wenig Tannin)
- 3 Orangen (unbehandelt)
- 2 Stangen Zimt
- 3 Kardamom Kapseln
- 6 Nelken
- 6 Cassia Beeren
- 2 Sternanis Früchte
- Mark einer Vanilleschote
- 3 – 4 EL Rohrzucker
- 200 ml Cape Muscat



Zubereitung

Ein sehr guter Punsch steht und fällt mit dem passenden Rotwein. Nehmen Sie einen aromatischen Rotwein aus Übersee, den Sie gerne auch pur trinken.

2 Orangen schälen und den Saft auspressen. Orangenschalen in schmale Streifen schneiden. Orangensaft und 200 ml Wasser mit Cassia Beeren, Zimtstangen, Nelken, Sternanis, Mark der Vanilleschote, Cardamom und Rohrzucker kurz aufkochen und 10 – 15 Minuten köcheln lassen.

Sud durch ein Sieb geben und damit die Gewürze auffangen (Sternanis und Zimt dürfen gerne wieder zurück in den Sud). Mit Rotwein aufgießen. Dritte Orange in dünne Scheiben schneiden und dazu geben. Punsch erhitzen (darf nicht kochen). Zum Schluss mit Cape Muscat verfeinern.

Trocken geröstete Haselnüsse und Mandeln mit Rosinen in Tassen oder große Teegläser verteilen. Punsch eingießen und heiß servieren.

Dazu passt dunkle Schokolade mit hohem Kakaoanteil oder aromatisches Marzipan.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de