SCHUCK
FEINE KOST UND WEINE

Sangria

Zutaten:
1 Zitrone
1 Orange
1 Pfirsich oder 1 Apfel oder beides
60g feiner Zucker
70ml Orangenlikör (gibts bei uns)
50ml Rum Contra Banda (gibts bei uns)
1Liter Bag in Box Rotwein (gibt's bei uns)
½ Liter Mineralwasser mit Kohlensaüre
400-500 gEiswürfel

Die Zitrone der Länge nach halbieren, dann 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Die Orange je nach Größe halbieren oder vierteln, ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Pfirsich oder Apfel schälen, in schmale Schnitze zerteilen. Das Obst in einen Krug geben, mit Zucker bestreuen und mit Rum u. Likör übergießen. Nach Möglichkeit 1 bis 3 Stunden an kühler Stelle durchziehen lassen. Dann den gekühlten Rotwein und das Selterswasser übergießen. Mit Eis-würfeln kühlen. Als sommerliches Erfrischungsgetränk wie Bowle servieren.
Die Obstmischung kann im Herbst auch mit Wein-trauben variiert werden.