Rezept

Sangria verde

Ein Rezept von Sangria verde, am 28.04.2024

Zutaten

1 Flasche	Weißwein (0,75 l)
etwa 150 g	grüne Trauben (kernlos)
	optional: grüne Melone, Birne, Kiwi
0,5 l	Ginger Ale/Zitronenlimonade/Fruchtsaft
1	Granny Smith Apfel
1-2	Bio-Limetten
ein paar Zweige	frische Minze
	Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße 8-10 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Früchte sorgfältig waschen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. In dekorative Stückchen schneiden, die sich gut mit einem Biss essen lassen. Apfel vierteln, entkernen und quer in dünne Scheibchen schneiden. Trauben halbieren, Limetten in Scheiben schneiden und diese vierteln. Frische Minze waschen und Blättchen abzupfen.

2. Vorbereitete Früchte und Minze in einem großen Pitcher oder eine Glas-/Bowle-Schüssel geben und mit dem Weißwein begießen (wer es hochprozentiger mag, der fügt noch Wodka oder anderem Alkohol zu) und ein paar Stunden gekühlt ziehen lassen (notfalls geht's auch ohne).

3. Erst vor dem Servieren mit Ginger Ale, Zitronenlimonade oder Fruchtsaft auffüllen. Eiswürfel zugeben, mit Strohhalmen und/oder Spießchen dekorieren und sofort servieren.

4. Unbedingt auch mal eine Variante mit Rosé-Wein, frischen Pfirsichen und Beeren versuchen!