

Rezept

Ananaspunsch

Ein Rezept von Ananaspunsch, am 13.11.2024

Zutaten

- | | | | |
|--------|---------------------------------|----|----------------------|
| 1 | Bio-Limette | 3 | Stängel Zitronengras |
| 3 | Kardamomkapseln | 8 | Gewürznelken |
| 1 | Zimtstange | 20 | rosa Pfefferkörner |
| 750 ml | Ananassaft | | Saft von 2 Orangen |
| 4 | Cocktailkirschen zum Dekorieren | | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Bio-Limette heiß waschen, 1 Stück Schale abschneiden, den Saft von einer Hälfte auspressen. Das Zitronengras waschen, die äußeren Blätter entfernen, den Strunk wegschneiden und nur die unteren 15 cm fein hacken. Die Kardamomkapseln im Mörser oder mit einem großen Messer leicht anquetschen. Alles mit den übrigen Gewürzen und Ananas- und Orangensaft in einen Topf geben.
2. Den Punsch einmal aufkochen, dann zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Min. köcheln lassen. Übrige Limettenhälfte in 4 Scheiben schneiden. Den Punsch durch ein Sieb in hitzebeständige Gläser oder Becher gießen und je 1 Cocktailkirsche und Limettenscheibe hineingeben.