

Rezept

Apfel-Pfirsich-Sangria

Ein Rezept von Apfel-Pfirsich-Sangria, am 15.12.2025

Zutaten

- | | | | |
|-------------|-------------------------------|-----------------|--|
| 2 | kleine unbehandelte Orangen | 1 | unbehandelte Zitrone |
| 1 | Apfel | 2 | Pfirsiche |
| 2 EL | Zucker | 1 Stange | Zimt |
| 2 EL | Zitronensaft | | 1/4 l Orangensaft |
| 6 cl | Brandy (ersatzweise Portwein) | 2 | Flaschen Rotwein (à 0,75 l; z. B. Rioja) |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 GLÄSER | Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Orangen und Zitrone heiß waschen. Die Orangen einmal längs und einmal quer vierteln. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Apfel und Pfirsiche waschen und in kleine Stücke schneiden, dabei Kerngehäuse bzw. Kern entfernen.
2. Das Obst mit Zucker, Zimtstange, Zitronen- und Orangensaft, Brandy und Rotwein mischen. Zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Std. ziehen lassen.