

Rezept

Beerenpunsch

Ein Rezept von Beerenpunsch, am 13.11.2024

Zutaten

| | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 350 g TK-Beerenmischung | 10 Pimentkörner |
| 5 Sternanis | 1 Zimtstange |
| 75 g Zucker | 180 ml Portwein |
| 750 ml trockener Roséwein | 250 ml Johannisbeernektar |
| 1/2 Bio-Zitrone | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Beeren unaufgetaut mit den Gewürzen, dem Zucker und Portwein in einem Topf mischen und zugedeckt 24 Std. (oder über Nacht) ziehen lassen.

2. Je 1 EL Beeren abnehmen (dabei darauf achten nicht die Gewürze zu erwischen!) und auf hitzebeständige Gläser oder Becher verteilen. Den Wein und Johannisbeernektar in den Topf geben, von der Zitrone zwei dicke Scheiben abschneiden und ebenfalls dazugeben.

3. Den Wein bei mittlerer Hitze fast zum Kochen bringen, dann bei kleiner Hitze etwa 10 Min. köcheln lassen, dabei die Beeren mit einer Gabel zermusen. Dann alles durch ein Sieb gießen und den Punsch anschließend heiß auf die vorbereiteten Tassen oder Becher verteilen und mit Löffeln servieren.