Rezept

Rotweinpunsch

Ein Rezept von Rotweinpunsch, am 12.10.2024

Zutaten

2	Zitronen
200 g	Zucker
	3-4 Nelken
2 TL	schwarzer Tee
3	Orangen
1 Stange	Zimt
	1,25 l Rotwein
	1/4 l Rum (oder Cognac)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Saft der Zitronen und Orangen auspressen und in einen großen Topf geben. Den Zucker, die Zimtstange, die Nelken und 1/4 l Rotwein dazugeben und die Mischung zugedeckt ca. 3 Std. ziehen lassen.

2. 1 l Wasser aufkochen lassen. Den Tee damit überbrühen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Dann den Tee durch ein Sieb in den Topf mit der Saft-Gewürz-Mischung gießen. Den restlichen Rotwein ebenfalls dazugießen.

3. Alles langsam bei kleiner Hitze erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Mischung sollte möglichst nicht kochen. Die Gewürze entfernen und den Rum unterrühren. Den heißen Punsch in hitzebeständige Gläser füllen und sofort servieren.