

## Rezept

# Sangria mit Nektarinen

Ein Rezept von Sangria mit Nektarinen, am 25.07.2024

## Zutaten

<b>2</b> Bio-Orangen	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>2 EL</b> Zucker	<b>3</b> vollreife Nektarinen
<b>200 g</b> kernlose grüne Weintrauben	<b>1</b> Zimtstange
<b>2</b> Nelken	<b>6 EL</b> Orangenlikör
<b>1 ½ l</b> kalter spanischer Rotwein (z. B. ein trockener Tempranillo)	<b>200 g</b> Eiswürfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 l Bowle | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Die Orangen und die Zitrone heiß waschen und die Schalen mit dem Sparschäler in langen Streifen hauchdünn abschälen (ohne die weiße Haut darunter). Schalenstreifen in ein Bowlengefäß geben und mit dem Zucker bestreuen.
2. Weiße Haut der Zitrusfrüchte mit dem Messer abschneiden. Die Fruchtfilets zwischen den Trennwänden herauschneiden, dabei den Saft auffangen, Fruchtreste fest ausdrücken. Aufgefangenen Saft durch ein feines Sieb in das Bowlengefäß gießen. Zitrusfilets in Stücke schneiden, ebenfalls hineingeben.
3. Die Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Trauben waschen und halbieren. Beides zu den Zitrusstücken geben.
4. Die Zimtstange einmal durchbrechen und mit den Nelken in ein Tee-Ei oder einen Teefilterbeutel geben, in das Bowlengefäß hängen. Den Orangenlikör und ca. ¼ l Rotwein dazugießen und den Ansatz abgedeckt 1 - 2 Std. ziehen lassen.
5. Zum Servieren die Gewürze entfernen, die Eiswürfel und den restlichen Rotwein zum Ansatz geben, umrühren. Die Sangria mit den Fruchtstücken auf Gläser verteilen, Löffel dazu reichen.