

**EDEKA**  
**KOCHSCHULE**  
LECKER MIT LUTHER

# SANGRIA

mit hauchzarter Zimtnote



*Dirk Luther*  
Dirk Luther

# Sangria

mit hauchzarter Zimtnote

## ☛ ZUTATEN

### MIT ALKOHOL

2 unbehandelte Orangen  
1 unbehandelte Zitrone  
1 unbehandelter Pfirsich  
2 EL Zucker  
3 cl spanischer Brandy  
2 cl Triple Sec  
320 ml Cava  
160 ml frischgepresster Orangensaft  
2 Zimtstangen  
320 ml spanischer Rotwein  
Eiswürfel



Orangen und Zitrone waschen, halbieren und mit der Schale in Scheiben schneiden. Pfirsich entkernen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Früchte in eine Bowle geben und mit Zucker süßen. Brandy, Triple Sec, Cava, Zimt, Orangensaft und den Rotwein zufügen und alles kurz durchmischen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren Eiswürfel in die Sangria geben.

## ZIMT

Zimt ist ein Gewürz aus der getrockneten inneren



Rinde des Zimtbaumes, der zu den Lorbeergewächsen gehört. Es zählt zu den ältesten Aromastoffen der Welt. Schon vor über 4000 Jahren verströmte Zimt in den chinesischen Küchen seinen hocharomatischen, feinen und süßlichen Duft.

## ★ MEINE EMPFEHLUNG

Wenn Sie noch Auto fahren müssen oder Ihre Kinder auch in den Genuss einer frischen Sangria kommen möchten, können Sie mit folgenden Zutaten eine alkoholfreie Version zaubern: 2 unbehandelte Orangen, 1 unbehandelte Zitrone, 2 unbehandelte Limetten, 1 unbehandelter Pfirsich, 2 EL Zucker, 2 cl alkoholfreier Bitter Sirup, 320 ml Sparkling Grape Juice, 320 ml Dornfelder Traubensaft Zwölberich, 160 ml frischgepresster Orangensaft, 2 Zimtstangen, Eiswürfel.

