DRINKS.

Sangria Especial

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **75cl** Rioja
- **5cl** Roter Wermut
- **5cl** Triple Sec Likör
- **5cl** Vodka
- **3cl** Zuckersirup
- **1** Schuss Sprite oder Mineralwasser, frische Früchte & Eiswürfel

Zubereitung

1. Eine Karaffe mit ausreichend Volumen mit Eiswürfeln und frischen Früchten nach Belieben füllen.

2. Vorgekühlter Wein, Vodka, Roter Wermut, Triple Sec Likör und Zuckersirup eingiessen.

3. Mit Sprite oder Mineralwasser auffüllen und mit einem Löffel sorgfältig umrühren.

4. In der gewünschten Anzahl vorgekühlter Gläser servieren.

5. Optional: Alle Zutaten ausser Eis und Sprite oder Mineralwasser 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, dann auf Eis servieren und mit Sprite oder Mineralwasser toppen.

Beschreibung

Sangria ist ein erfrischendes alkoholisches Getränk aus Spanien und Portugal. Es ist ein beliebtes Sommergetränk und wird oft auf Outdoor-Partys und Treffen serviert. Traditionelle Sangria wird mit Rotwein, Früchten wie Orangen, Äpfeln und Zitronen sowie Schnaps wie Brandy oder Triple Sec zubereitet. Diese Zutaten werden mit Zucker und einem Spritzer Zitronen- oder Limettensaft gemischt

und für mehrere Stunden im Kühlschrank gelagert, damit sich die Aromen verbinden können. Sangria kann auch Weisswein, Rosé oder sogar Champagner als Basis verwenden, und alkoholfreie Varianten können Fruchtsäfte oder Limonade enthalten. Mit seiner Mischung aus frischen Früchten und Wein ist Sangria ein leckeres und erfrischendes Getränk, das oft mit Eis serviert wird. Es kann mit Minzblättern, Zimtstangen oder frischen Beeren garniert werden, um dem Geschmack noch etwas mehr zu verleihen. Insgesamt ist Sangria ein beliebtes Getränk, das perfekt für jede Gelegenheit geeignet ist, ob Sie einen Sommergrillabend veranstalten oder an einem heissen Tag eine köstliche Erfrischung suchen.