



## SANGRIA

### Zutaten (für 8 Gläser)

80 g Zucker  
7.5 dl Rotwein, trocken  
1 dl Tequila  
1 dl Orangenlikör (Grand Manier, Cointreau o.ä.)  
2 dl Orangensaft  
1 Limette, ausgepresst  
1 Zimtstange  
1 Apfel, süss  
1 Nektarine  
1 Orange  
4 dl Mineralwasser  
Eiswürfel  
Krug 2.0 l Inhalt

### Zubereitung

1. Zucker, Rotwein, Tequila, Orangenlikör, Orangen- und Limettensaft in einen Krug füllen und umrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zimtstange hinzufügen.
2. Den Apfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Nektarine ebenfalls halbieren und den Kern entfernen. Anschliessend die Hälften vierteln und kleine Stücke schneiden. Apfel und Nektarine zur Rotweinsmischung geben. Die Orange waschen, vierteln und in Scheiben schneiden. Ebenfalls zur Rotweinsmischung geben. Im Kühlschrank 3-4 Stunden ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren Mineralwasser hinzufügen und kurz umrühren. Die Früchte in Gläser verteilen, Eiswürfel hinzufügen und mit der Sangria auffüllen. Mit einem Strohhalm und einem langen Löffel servieren. Achtung, die eingelegten Früchte haben es in sich.

### Saludos!