

Sangria Francés Cocktail

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Drinks

1/2 l trockener Rotwein
1/2 l Lillet Rouge
6 cl Ramazzotti Amaro
1/2 l Zitronenlimonade
2 Bio Orangen
2 Bio Zitronen
12 Erdbeeren

Besonderes Zubehör

Eiswürfel
Karaffe

Die Sonne strahlt, es weht ein warmes, laues Lüftchen und das Wochenende klopft schon an der Tür. Allerbeste Voraussetzungen, um sich mit Freunden im Freien zu verabreden und jedes Quäntchen des wunderschönen Wetters auszukosten. Fehlt nur noch ein eiskalter, erfrischender Aperitif in deiner Hand, oder?

Wie wärs mit einem Klassiker im neuen Gewand? Fülle dir französisches Urlaubsflair ins Glas. Denn diese Sangria mixt du mit Rotwein und Lillet Rouge. Orangen, Zitronen und Erdbeeren geben deinem Drink eine fantastische Fruchtigkeit. Die ätherischen Öle der Zesten verströmen

einen frischen Duft und schon fühlst du dich wie auf einer Plantage in der Provence inmitten von Orangen- und Zitronenbäumen. Ein Schuss kräuterig-herber Ramazzotti rundet die Süße im Drink ab und gibt deiner französischen Weinbowle noch mehr Tiefe.

Egal ob im Park beim Grillen, auf der nächsten Terrassen-Party oder einfach mit den besten Freunden auf dem Balkon. Sangria Francés ist schnell vorzubereiten und hält sich abgedeckt im Kühlschrank mehrere Tage.

- 1 -

Karaffe bis zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.

- 2 -

Orangen und Zitronen schälen. Zesten beiseite legen. Früchte achteln, Saft in die Karaffe ausdrücken und die ausgedrückten Früchte mit hineingeben.

- 3 -

Alle Zesten in die Karaffe ausdrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen. Zesten anschließend mit in die Karaffe geben.

- 4 -

Erdbeeren halbieren und zusammen mit dem Ramazzotti in die Karaffe geben. Mit einem Löffel umrühren und 15 Minuten offen stehen lassen.

- 5 -

Lillet Rouge und Rotwein einfüllen. Mit Zitronenlimonade auffüllen und nochmals umrühren.

- 6 -

Sangria Francés auf die Gläser aufteilen.

Sangria Francés Cocktail