

# Sangria – für den Sommer

© Joachim Brendel

## Zutaten (für 10 Personen)

5 L	Rotwein, spanisch
3 Fl	Sekt, spanisch
4	Äpfel, groß
2	Zitronen, ungespritzt
2	Orangen, ungespritzt
1 kg	Pfirsiche
150 g	Zucker
1 St	Zimt
3 cl	Brandy, spanisch
½ L	Sherry, cream



## Am Morgen des Verbrauchs

Die Zimtstange entfernen und den Inhalt beider Gefäße zusammenschütten. Gut umrühren. Kühl und vor Sonnenstrahlen geschützt aufbewahren.

## Zum Servieren

Erst unmittelbar vor dem Servieren den spanischen Sekt in den Sangria schütten.

Falls sich die Feier und der Sangria - Genuss über einen längeren Zeitraum erstreckt (das soll es ja geben), empfiehlt es sich, den Sangria auf drei Gefäße aufzuteilen. Jedes Gefäß kann dann jeweils unmittelbar vor dem Servieren mit einer Flasche kühlem Sekt aufgefüllt werden.

## Na dann mal Prost und salud.

## Zubereitung am Vorabend

Obst gut waschen. Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen und Schale abziehen (Pfirsiche aus der Dose sind aber auch erlaubt). Äpfel, Orangen und Zitronen jedoch nicht schälen.

Pfirsiche entsteinen, halbieren und die Hälften nochmals in zwei Stücke schneiden. Die Äpfel klein würfeln. Orangen und Zitronen in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Den spanischen Rotwein (ich empfehle einen Rioja) in ein großes Gefäß gießen, die Äpfel hinzufügen, mit dem Zucker süffig abschmecken und den Zimt dazugeben.

In einem anderen Gefäß die Orangen- und Zitronenscheiben gemeinsam mit den Pfirsichstücken, dem spanischen Brandy (ich empfehle: Gran Duque dAlba) und dem Sherry (ich empfehle: Sandeman cream) vermischen.

Alle Gefäße gut abdecken und über Nacht ruhen lassen. Den gesamten spanischen Sekt (z.B. Freixenet) kühl stellen.

