

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Silvesterpunsch

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Liter Rotwein
- 1 Liter Apfelsaft
- 500 ml Orangensaft
- 250 ml brauner Rum
- 150 ml Amaretto
- 1 Glas Schattenmorellen
- 4 EL Honig
- 150 g Zucker
- 50 g Ingwer, alternativ Ingwerpulver
- 3 Stck. Zimtstangen
- 2 Beutel Glühweingewürz, alternativ Nelken, Sternanis, Kardamom, Pimentkörner nach Geschmack
etwas Chili nach Geschmack

Vom Saft und
Rotwein eine Reserve
behalten, falls die Mischung
zu scharf/stark gewürzt ist.
Der Punsch schmeckt auch
ohne Kirschen



Zubereitung:

- 1 Die Kirschen abtropfen lassen und über Nacht im Rum mit Amaretto einlegen. Den Saft behalten, am nächsten Tag wieder zufügen und mit den restlichen Zutaten auffüllen.
- 2 Den Ingwer entweder so dünn schneiden, dass er mitverzehrt werden kann, oder Ingwerpulver verwenden. Wer keinen Ingwer mag, kann ihn weglassen.
- 3 Alles zusammen erhitzen. Die Gewürze eher zurückhaltend verwenden, da sie einen intensiven Geschmack ergeben. Der Punsch sollte zu keiner Zeit kochen.
- 4 Den Punsch mit Spieß oder Löffel für die Kirschen servieren. Wer mag, kann das Glas jeweils mit Apfelsinenscheiben oder Mandarinstücken dekorieren. Beides schmeckt auch als Zusatz /Topping im Punsch.