

Weihnachtspunsch

Alltagsrezept

Zutaten für 12 Portionen:

 3 cm Ingwer	 50 g Rosinen
 1 Vanilleschote	 50 g Mandeln, grob gehackt
 1 Zimtstange	 5 Eßlöffel Zucker
 3 Stück Gewürznelken	 1 Orange
 3 Stück Sternanis	 1 Zitrone
 3 Pimentkörner	 750 ml Rotwein
 3 Kardamomkapseln	 200 ml Rum

Zubereitung:

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote, den Ingwerscheiben, der Zimtstange, den Nelken, den Kardamomkapseln und den Pimentkörnern in einen Topf geben. Den Sternanis, Rosinen, Mandeln, Saft und Schalen der Orange und Zitrone, sowie den Zucker dazugeben. Mit dem Rotwein aufgießen.

30 Minuten erhitzen (nicht kochen!) und durch ein Sieb gießen. Den Rum dazugeben und den Wunschkunsch in hitzebeständige Gläser füllen. Alternativ kann statt dem Rum auch schwarzer Tee verwendet werden.