

Advents-Punsch

MIT UND OHNE ALKOHOL



E in wundervoll weihnachtlich duftender Punsch wärmt Leib und Seele und ist zudem ein ausgesprochen geselliges Heißgetränk – wird er doch, um sein volles Aroma zu entfalten, in meist stattlichen Mengen im großen Topf zubereitet. Der Name geht auf das Hindi-Wort für „fünf“ zurück und verweist auf die Zutaten, die ein Punsch traditionell enthält: Tee, Wasser, Zucker, Früchte, Gewürze. Alkohol wie Rotwein oder Arrak ist eine europäische Zutat, die man gut durch Saft ersetzen kann.

Der Punsch schmeckt gleich nochmal so gut, wenn Sie ihn mit Gewürzen dekoriert servieren und dazu eine Lindt Gourmetkugel reichen.

ADVENTS-PUNSCH

I Kinderpunsch (alkoholfrei)

Zutaten für 8 Personen:

- 5 Beutel Rooibostee (er ist koffeinfrei und schmeckt angenehm mild)
- 800 ml Wasser
- 100 g Würfelzucker
- je 1 unbehandelte Orange und Zitrone
- 1 l ungezuckerter Fruchtsaft, zum Beispiel Johannisbeersaft, Apfel- oder Granatapfelsaft, frisch gepresster Orangen-/Mandarinsaft
- 2 Zimtstangen, 5 Gewürznelken

II Glühwein-Punsch

Zutaten für 8 Personen:

- 40 g schwarzer Tee (lose Blätter)
- 750 ml Wasser
- 80 g Würfelzucker
- je 1 unbehandelte Orange und Zitrone
- 1 Flasche kräftiger dunkler Rotwein, z.B. Dornfelder von möglichst guter Qualität
- 150 ml ungesüßter Johannisbeersaft
- 2 Zimtstangen, 5 Gewürznelken

Zubereitung für beide Punsch-Sorten:

- 1** Den Tee mit Wasser aufbrühen, nach Vorschrift ziehen lassen (Rooibostee bis zu 10 Minuten, schwarzer Tee ca. 5 Minuten) und durch ein Teesieb in ein Gefäß gießen.
- 2** Die Schale der unbehandelten Zitrusfrüchte kräftig an den Würfelzuckerstückchen abreiben. Die Zitrusfrüchte anschließend in Scheiben schneiden, die Kerne entfernen.
- 3** Alle Zutaten – Tee, aromatisierten Würfelzucker, Zitrusfruchtscheiben, Saft (Wein) und Gewürze – in einem großen Topf vermischen und bis zu 15 Minuten sanft erhitzen, jedoch keinesfalls zum Kochen bringen.
- 4** Den Punsch durch ein feines Sieb in ein vorgewärmtes großes Gefäß abseihen und auf einem Stövchen mit einer Kelle zur Selbstbedienung bereitstellen oder sofort in einzelnen Tassen heiß servieren.

Tipp: In jedes Trinkgefäß eine halbe, frisch aufgeschnittene Scheibe einer unbehandelten Orange geben und dazu eine Lindt Gourmetkugel auf einem Löffel präsentieren.