

Weisse Sangria mit Sommerfrüchten



Erfrischender Sommerdrink: Diese Sangria mit Weisswein, Pfirsichlikör und vielen frischen Früchten bringt Stimmung und Ferienfeeling an die Grillparty!

Im Original wird Sangria mit Rotwein hergestellt – daher der Name, abgeleitet von «sangre» für Blut. Das kalt servierte Getränk kann aber auch mit Weisswein hergestellt werden, als sogenannte Sangria Blanca. Der Drink lässt sich gut in grösseren Mengen als Bowle zubereiten und passt perfekt zu lauschigen Sommerabenden mit Freunden oder als süsse Erfrischung für Grillpartys.

Sangria ist sehr schnell gemacht, benötigt aber danach etwas Zeit zum Ziehen. Anstelle der Erdbeeren und Nektarinen können natürlich auch andere Früchte wie beispielsweise Pfirsiche, Himbeeren oder Aprikosen verwendet werden.

- 60 ml Pfirsichlikör
- 750 ml Weisswein, z.B. Sauvignon Blanc oder Pinot Grigio
- 2½ – 4 EL Zucker
- 1 grosse Bio-Orange (Schale unbehandelt), in Spalten
- 2 Bio-Limetten (Schale unbehandelt), in Scheiben
- 2 Nektarinen, in Spalten
- 200 g Erdbeeren, in Scheiben
- Etwas frische Minze
- 750 ml Sekt oder Cava, gekühlt
- 300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, gekühlt
- Eiswürfel

1. Pfirsichlikör und die Hälfte des Weins in ein grosses Gefäss füllen. Zucker zugeben und gut rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat.
2. Früchte und den restlichen Wein hinzugeben. Für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Minze begeben und mit Sekt und Mineralwasser aufgiessen. Zum Schluss die Eiswürfel zugeben.

Zubereitungsdauer: 15 Minuten plus 4 Stunden Kühlzeit