

Alt Englischer Tee Punsch

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------|---------|
| Feinkristallzucker | 200 g |
| Zimtstangen | ½ Stk. |
| Lieblicher Rotwein | 2 Liter |
| Tee | 500 ml |
| Zitronen | 1 Stk. |
| Orangenfrucht | 3 Stk. |
| Gewürnelken | 5 Stk. |

Zubereitung:

- * 500ml Wasser kochen und den schwarzen Tee aufbrühen. 5 Minuten ziehen lassen.
- * In der zwischenzeit den Zucker in einem großen Topf goldbraun schmelzen.
- * Vorsichtig den warmen Tee zum Zucker schütten. Dann den Wein hinzugeben.
- * Die Orangen und die Zitrone auspressen und den Saft mit den Gewürzen zum Punsch geben.
- * Die Zimtstange und die Nelken nach Geschmack im Punsch lassen oder nach einer Weile wieder herausnehmen.

Ideal für kalte Winterabende

Auch zu finden unter (und zur Verfügung gestellt von):
My Season`s Seasoning

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2180-Alt-Englischer-Tee-Punsch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at