



ORF extra

Granatapfelpunsch

Dieser wunderbar wärmende, aromatische Punsch ist eine tolle alkoholfreie Alternative zum klassischen Glühwein. Besonders wichtig ist es dabei, hochwertigen 100%igen Apfelsaft und keinen Saft aus Apfelsaftkonzentrat zu verwenden.

Zutaten für 6 Personen:

1 L Apfelsaft

240 ml Granatapfelsaft

8 Gewürznelken

1 Zimtstange (etwa 5 cm lang)

1 kleine Tangerine mit Schale, in dünne Scheiben geschnitten

in etwa 1 cm breiten Streifen abgezogene Schale von 1 kleinen Bio-Limette

½ Vanilleschote, der Länge nach halbiert

1-2 EL Demerara-Zucker

geviertelte Tangerinenscheiben, frische Thymianzweige und 6 Zimtstangen (10-15 cm lang) zum Servieren (optional)

Den Apfel- und den Granatapfelsaft, die Gewürznelken, die Zimtstange, die Tangerinenscheiben, die Limettenschalenstreifen, die Vanilleschote und den Zucker (Menge abhängig davon, wie süß der Apfelsaft ist) in einen schweren Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam zum Köcheln bringen. Den Deckel auf den Topf geben und die Mischung etwa 1 Minute sanft köcheln lassen. Anschließend den Topf von der Hitze nehmen und die Mischung etwa 20 Minuten ziehen lassen, damit sich intensive Aromen entwickeln können.

Den fertigen Punsch durch ein feines Sieb gießen und gegebenenfalls vor dem Servieren nochmals erhitzen. Besonders hübsch sieht es aus, wenn man den Punsch in einem Glaskrug mit Glastassen serviert. In jede Glastasse eine geviertelte Tangerinenscheibe, einen Thymianzweig und eine Zimtstange zum Umrühren geben - das sieht nicht nur toll aus, sondern sorgt auch für noch mehr Aroma! - und den Punsch sofort servieren.