

Essenz für Orangenpunsch (Live-Kochen)

Zutaten

500 ml frisch gepresster Orangensaft (ca. 5–6 Bio-Orangen)

Geriebene Schale von 3 Bio-Orangen

250 ml Wasser

150 g brauner Zucker

1 Bio-Orange, in Scheiben geschnitten

2 Zimtstangen

4–5 Gewürznelken

2 Sternanis

1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten

Optional: ein Schuss Rum oder Orangenlikör für zusätzlichen Geschmack

Zubereitung

1. Orangensaft vorbereiten

Den frisch gepressten Orangensaft mit der geriebene Schale von drei Orangen in einen Topf geben.

2. Zutaten hinzufügen

Wasser, Zucker, die in Scheiben geschnittene Orange, Zimtstangen, Gewürznelken, Sternanis und die aufgeschnittene Vanilleschote zum Orangensaft geben.

3. Essenz kochen

Die Mischung bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Danach die Hitze reduzieren und die Essenz etwa 15–20 Minuten leicht köcheln lassen, damit die Gewürze ihren Geschmack abgeben.

4. Optionaler Schritt – Rum oder Orangenlikör

Zum Schluss nach Belieben einen Schuss Rum oder Orangenlikör hinzufügen, um die Essenz zu verfeinern. Den Alkohol nicht mitkochen, da er sonst verdampft.

5. Abseihen

Die fertige Essenz durch ein Sieb gießen, um die Gewürze und Orangenstücke zu entfernen.

6. Abfüllen und Lagern

Die Orangenpunsch-Essenz in eine saubere Flasche füllen und verschließen. Im Kühlschrank hält sich die Essenz etwa zwei bis drei Woche.