

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Jamie Harrison / Patrick Schneider



Sangria im Glas

Koch: Roberto Paradiso

Zutaten

(4 Personen)

Für die Sangria im Glas

- 1 Erdbeere
- Saft einer ½ Limette
- 15 ml weißer Rum
- 15 ml Vanillelikör
- 15 ml Triple Sec
- 40 ml Brandy
- 15 ml Dry Vermouth
- 15 ml Aprikosen Brandy
- 15 ml Bananen Sirup
- ein Schuss Passion Fruit Sirup
- ein Schuss Mango Sirup
- 50 ml Pfirsichsaft
- 150 ml Rotwein

Für die Garnitur

- reichlich Eiswürfel
- frische Minze
- eine Handvoll Blaubeeren
- eine Handvoll Erdbeeren

Zubereitung

1. Für die Garnitur zuerst eine Erdbeere in dünne Scheiben schneiden und vorerst beiseite geben.
2. Für die Sangria den weißen Rum, den Vanillelikör, den Triple Sec, den Brandy, den Dry Vermouth, den Aprikosen Brandy und den Limettensaft in einem Cocktailglas miteinander vermengen und gut durchrühren.
2. Dann den Bananen Sirup sowie je einen Schuss Passion Fruit Sirup und Mango Sirup in die Sangria geben und erneut durchrühren.
3. Zum Schluss die Eiswürfel, die Erdbeeren und die Blaubeeren in das Cocktailglas zugeben. Nun mit dem Rotwein aufgießen, gut umrühren und die Sangria mit frischer Minze parfümieren.