

Weißer Sangria

Neben der bekannten roten Sangria ist die weiße Sangria gerade in den heißen Sommermonaten eine herrlich erfrischende Variante. Zubereitet wird sie klassischerweise mit Weißwein und Sekt und erinnert ein wenig an die bei uns bekannte Bowle. Als Weißwein muss man natürlich nicht zwingend ein spanisches Produkt verwenden. Serviert wird die weiße Sangria, genau wie ihre rote Schwester, schön gekühlt mit viel Eiswürfeln. Hier ist ein erfrischendes Rezept für eine weiße Sangria mit Sommerfrüchten, perfekt für eine Zusammenkunft mit Freunden:



Zutaten (für 2 Liter)

750 ml trockener Weißwein, vorgekühlt
750 ml Cava/Sekt/Prosecco, vorgekühlt
8 cl Triple Sec oder Cointreau
2 Orangen
1-2 Limetten (alternativ Zitrone, oder beides)
Saft von 2 Limetten
100g Himbeeren oder Erdbeeren
100g Trauben (weiß oder rot)
100g Pfirsiche (optional)
2 EL Zucker Eiswürfel
Soda- oder Mineralwasser (optional)
Minze oder Zitronenmelisse

Zubereitung:

- Alle Früchte gut waschen, besonders die Schalen der Orangen, Zitronen und Limonen. Orangen, Zitronen oder/und Limetten in dünne Scheiben schneiden.
- Weintrauben halbieren und falls Sie lieber Pfirsiche mögen, diese in kleine Spalten schneiden.
- In einer großen Karaffe oder einem Krug den trockenen Weißwein und Orangenlikör mischen.
- Fügen Sie den frisch gepressten Limettensaft und Zucker hinzu. Rühren Sie gut um, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Dann die geschnittenen Limettenscheiben, Orangenscheiben, Zitronenscheiben, Erdbeeren und grünen Trauben hinzufügen.
- Zerdrücken Sie die Minzblätter leicht zwischen den Händen, um das Aroma freizusetzen, und geben Sie sie dann in die Sangria.
- Vorsichtig umrühren, um alle Zutaten zu vermischen. Decken Sie den Krug ab und lassen Sie die Sangria für mindestens 2-4 Stunden im Kühlschrank ziehen, idealerweise über Nacht, damit sich die Aromen gut entfalten.
- Vor dem Servieren einige Eiswürfel hinzugeben und wer es gerne spritziger mag, gibt noch etwas gekühltes Soda- oder Mineralwasser hinzu.

Wer es gerne etwas tropischer mag, kann die Sangria auch mit Ananas, Mango, Melone oder anderen tropischen Früchten zubereiten. Als Gefäß eignet sich eine Glaskaraffe oder Glasbowle am besten, denn das Auge „trinkt“ ja bekanntlich auch mit.

Viel Spaß beim Zubereiten und natürlich beim Genießen mit Freunden!