



## Rotweinpunsch

### **Zutaten:**

2 Zitronen, 3 Orangen, 200 g Zucker,  
1 Stange Zimt, 3-4 Nelken, 1,25 Liter Rotwein, 2 TL schwarzer Tee, ¼ Liter Rum (oder Cognac)

### **Zubereitung:**

Den Saft der Zitrone und Orangen auspressen und in einen Topf geben. Zucker, Zimtstange, Nelken und ¼ Liter Rotwein dazugeben und ca. 3 Stunden ziehen lassen.

1 Liter Wasser aufkochen und den Tee überbrühen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Den Tee durch ein Sieb zu der Saft-Gewürz-Mischung gießen. Den restlichen Rotwein dazugeben.

Alles zusammen langsam erhitzen bis sich der Zucker gelöst hat. Mischung sollte nicht kochen.

Gewürze entfernen, Rum unterrühren.

Den heißen Punsch sofort servieren.

### **Quellen:**

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>