Punschrezept (für ca. 15 Liter Punsch)

Rezept von Gazi Kilic (wohnpartner)

- 10 Liter Wasser
- 3 Flaschen Punsch-Sirup (Zwetschke oder Orange)
- 2-3 Liter Orangensaft (ohne Zucker)
- 25 Beutel schwarzer Tee
- bis zu 1 Liter Honig
- 3 Bündel Zimtstangen
- 1,5 Esslöffel ganze Nelken
- 150-200 Gramm Ingwer
- Frische Orangen (als mögliche Beigabe zum Punsch)

Zubereitung

- Ingwer schälen (mit einem Löffel die Schale abkratzen), danach längere Schnüre an den Ingwer-Stücken verknoten.
- Die ganzen Zimtstangen in einen Teebeutel geben und mit einer längeren Schnur verknoten.
- Die ganzen Nelken ebenfalls in einen Teebeutel geben und mit einer längeren Schnur verknoten.
- Auch die Teebeutel mit einer längeren Schnur verknoten.
- Wasser auf ca. 70°C erhitzen (nicht kochen!).
- Den vorbereiteten Ingwer, die Zimtstangen und die Nelken so ins Wasser geben, dass die Enden der Schnüre noch aus dem Punschkocher/Topf reichen.
- Punsch-Sirup und Orangensaft eingießen und vermengen.
- Nach ca. 45 Minuten mit Honig abschmecken (erfahrungsgemäß reicht bei der angegebenen Menge 500g-750g Honig, je nach Wunsch).
- Die Orangen schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in eine Schüssel geben und diese zum Verfeinern neben dem Punsch platzieren.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Genießen!