

Rezepte und Anregungen

Viva Sangria!

HK
Getränke & Spezialitäten
ALLSYS AG

Bünishoferstr. 170, CH-8706 Meilen,
+4144 811 11 15 info@gluehwein.ch

“Sangria” ist ein Sammelbegriff für die kalten Sommergetränke auf Weinbasis. Auch in Spanien unterscheiden sich die Rezepte von Gegend zu Gegend und von Bar zu Bar. Mit dem HK-Konzentrat lässt sich ganz schnell ein ausgezeichneter Sangria herstellen. Die schnellste und einfachste Art wird direkt im Trinkglas angesetzt: 2/3 Wein, 1/3 Mineralwasser oder Citro und wenig von unserem Sangria-Sirup-mit ein paar Eiswürfeln zusammengerührt ergeben bereits ein erfrischendes, sehr wohlschmeckendes Sommergetränk. Wenn Sie noch ein paar Orangen- und/oder Citronenschnitze dazugeben umso besser. Der richtige Sangria wird jedoch als Partygetränk wie eine Bowle in einem grossen, schönen Glasgefäss angesetzt. (Zur Not geht auch eine gläserne Salatschüssel) Darin werden die Früchte im Wein eingelegt und dann zusammen mit den verschiedensten Zutaten auf fantasievollste Weise serviert.



E viva Espagna!

Roter Sangria

(der Klassische)

... man nehme für ca. 1,5 Liter

- 1 Flasche Rotwein (1 L)
- 3 dl Mineralwasser (oder Citro)
- 2 dl HK-Sangria-Konzentrat

Ein Schuss “Brandy” oder “Cointreau”

Orangen- und/oder Zitronen in Scheiben oder als Schnitze einlegen und mit viel Eiswürfel servieren.

Apfelsaft-Sangria

(auch alkoholfrei fein)

... man nehme für ca. 1,5 Liter

- 1 Flasche süsser oder sauren Most (1 L klar oder trübe)
- 3 dl Mineralwasser
- 2 dl HK-Sangria-Konzentrat
- 2 geschälte, fein geschnittene Apfel oder Birnen einlegen.

Mit einem Schuss “Brandy” oder “Calvados” und vielen Eiswürfeln servieren.

Pfirsich Sangria

... man nehme für ca. 1,5 Liter

- 1 Flasche Weisswein (1 L)
- 3 dl Mineralwasser
- 1,5 dl H&H-Sangria-Konzentrat
- 2 dl Peach-Schaumwein
- 4 frische, geschälte, fein geschnittene Pfirsiche einlegen. Oder eine kleine Büchse mit dem Saft.

Mit einem Schuss “Brandy” und mit viel Eiswürfeln servieren.

Weisser Sangria

... man nehme für ca. 1,5 Liter

- 1 Flasche Weisswein (1 L)
- 5 dl Mineralwasser oder Cito
- 2 dl H&H-Sangria-Konzentrat

Ein Schuss “Brandy” oder “Cointreau”

Orangen- und/oder Zitronen in Scheiben oder als Schnitze einlegen und mit viel Eis servieren.

Sangria mexicana

... man nehme für ca. 1,5 Liter

- 1 Flasche Rotwein (1 L)
- 3 dl Mineralwasser
- 2 dl HK-Sangria-Konzentrat
- 1 dl Limettensaft
- 4Tl Tabasco Pepper Sauce

Ein Schuss “Brandy” oder noch besser “Triple sec”. Als Einlage und auch zur Dekoration Orangen/Limetten/Ananas Mit viel Eis servieren.

Melonen-Sangria

... man nehme für ca. 1,5 Liter

- 1 Flasche Rotwein (7,5 dl)
- 2 dl Portwein
- 1 in kleine Würfel geschnitten Zucker- oder Honig-Melone
- 3 dl Mineralwasser
- 1,5 dl HK-Sangria-Konzentrat

Lange stehen lassen und nur wenig Eiswürfel dazugeben.

Sangria Aquarius

(alkoholfrei)

... man nehme für ca. 1,5 Liter

- 5 dl Weissen Traubensaft
- 5 dl Mineralwasser oder Citro
- 1,5 dl HK-Sangria-Konzentrat
- 1 Baby-Ananas in kl. Würfeln u.
- 150 g Kernlose, helle, halbierte Trauben einlegen

Mit Ananas dekorieren und mit Eiswürfeln servieren.

Sangria Tuttifrutti

... man nehme für ca. 1,5 Liter

- 1 Flasche Rotwein (1 L)
- 4 dl Mineralwasser oder Citro
- 2 dl HK-Sangria-Konzentrat
- Äpfel, Ananas, Orangen, Pfirsich in kleine Würfel schneiden und einlegen. (Oder auch Beeren, was eben passend anfällt).

Ein Schuss “Maraschino” oder “Gin” Eine Orangenscheibe oder -Schnitze als Dekoration und Eiswürfel dazugeben.

Sangria-Dessert

... man nehme für ca. 6 Pers.

- 500 g Vanille Glace in ca. 2 x 2 cm grosse Würfel geschnitten
- 1 Flasche Rose Sekt (7,5 dl)
- 1,5 dl HK-Sangria-Konzentrat
- 2 Gläschen rote Kirschen

Ein Schuss “Brandy” oder “Kirsch” nach Belieben. Der Dessert muss serviert werden, sobald das Vanilleeis langsam zu schmelzen beginnt.