

## *Weißer Früchte-Punsch*

Ein Rezept aus Sabine Teubler's Schlossküche

### *Die Zutaten für die Essenz:*

- 5 g Assam Tee
- ¼ geschälte Ananas in kleinen Stücken
- ½ Orange, geschält und in Scheiben geschnitten
- 40ml frisch gepressten Orangensaft
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 1 Gewürznelke
- 500 ml Weißwein
- 25 ml Sherry
- 25 ml Kirschwasser
- 50 ml Rum
- 100 g Honig
- zusätzlich benötigen Sie 1 Flasche Ihres Lieblings-Weißweins zum auffüllen der Punsch-Essenz

### *Die Zubereitung:*

1. Den Tee mit 100 ml kochendem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Den abgossenen Tee mit den Früchten, Honig und Gewürzen sowie Weißwein, Sherry, Kirschwasser und Rum in einen Topf geben und den Fond auf kleiner Flamme auf die Hälfte einreduzieren lassen.
3. Dann alles durch eine feines Sieb abschütten und den restlichen Saft aus den Früchten heraus pressen.
4. Die somit entstandene „Essenz“ gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Sie hält sich dort gut und gerne 2 Wochen.
5. Diese können Sie nun jederzeit nach belieben mit Ihrem Lieblings-Weißwein ganz nach persönlichem Gusto mischen (Empfehlung: 3 Teile Weißwein, 1 Teil Essenz) und erhalten somit einen herrlichen weißen Früchte Punsch.
6. Nur erwärmen, jedoch nicht kochen, sonst ist der Alkohol verflogen.

**Tipp:** beim Anrichten eine Sternanis ins Glas geben, das sieht hübsch aus und gibt eine würzigere Note.

