



WARM, KALT UND LECKER

Silvester ist das Fest, bei dem man in lockerer Runde zusammenkommt und feiert. Wärmende Punsche mit und ohne Alkohol und ein prickelnder Drink zum Anstoßen und machen sich deshalb auf der Silvester-Getränkerte besonderr gut.

INGWERPUNSCH

Zutaten für 4 Gläser

- 30g Ingwerwurzel
- 125ml Wasser
- 60g Zucker
- 1 Nelke
- 375ml Rotwein
- Saft von 1/2 Zitrone
- 250ml heißer Früchtetee
- 100ml brauner Rum

Zubereitungszeit:
25 Minuten

- 1** Ingwer in kleine Würfel schneiden.
- 2** Ingwer mit Wasser, Zucker und Nelke ankochen und 7 bis 10 Minuten ohne Deckel fort-kochen, bis ein Sirup entsteht .
- 3** Sirup mit Rotwein, Zitronensaft und Tee mischen. Alles durch ein Sieb gießen und noch einmal erhitzen.
- 4** Rum in den Punsch gießen. Punsch auf hitzebeständige Gläser verteilen .

Tipp: Wer bei diesem Punsch auf den Alkohol verzichten möchte, ersetzt die Menge von Rotwein und Rum durch weißen oder roten Traubensaft.