

## **Sangria**

### Zutaten:

1 unbehandelte Zitrone,  
1 unbehandelte Orange,  
2 Pfirsiche,  
2 Esslöffel Zucker,  
5 cl Brandy oder Weinbrand,  
1 Zimtstange,  
1 Liter spanischen Rotwein, gut gekühlt,  
¼ Liter Mineralwasser, eisgekühlt,  
einige Eiswürfel.

### Zubereitung:

Zitronen und Orangen gründlich waschen,  
die Schale spiralförmig abschälen,  
in einen Glaskrug oder Bowlen-Gefäß geben,  
die Pfirsiche schälen, Zitronen, Orangen und Pfirsiche  
in Scheiben schneiden, dazugeben.  
Zucker, Brandy, Zimtstange und den Rotwein dazugeben und  
alles etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.  
Zitronen- und Orangenspiralen sowie die Zimtstange herausnehmen, mit dem  
Mineralwasser auffüllen und einige Eiswürfel hinzugeben.

Sangria immer eiskalt servieren.