



APFEL-ORANGEN-PUNSCH

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bio Orange
- 1 l naturtrüben Apfelsaft
- 25 g Ingwer
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 5 Nelken
- 4 Scheiben Apfel

Zuerst die Orange waschen und einen Teil der Schale fein reiben. Danach die Orange auspressen.

Den Ingwer waschen, schälen und in feine Streifen schneiden.

Nun den Apfel- und Orangensaft, den Ingwer sowie die Gewürze in einen Topf geben und einmal kurz aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Apfelpunsch durch ein feines Sieb geben und in ein ausreichend großes Gefäß füllen.

Vor dem Genuss den Punsch nochmals erhitzen und in einem mit Apfelscheiben garniertem Glas servieren.

Tipp vom Küchenchef:

Den noch warmen Punsch luftdicht in eine saubere Falsche abfüllen. So kann man ihn ein bis zwei Tage genießen. Der fertige Apfelpunsch kann prima mit etwas Amaretto oder Wodka verfeinert werden.