

Cocktail Rezepte

Pfälzer Wintergetränk Cocktail

Zutaten:

75 cl Rotwein
10 cl Arrak
150 cl Wasser
20 cl Tee (schwarz)
800 g Zucker
Limetten
Alkohol: 5%

Gattung:

Kategorie: Punsch
Menge: 255 cl

Zubereitung:

Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen. Zwei Limetten auspressen und den Saft zusammen mit dem Arrak in das heiße Zuckerwasser geben. Etwa 15 Gramm schwarzen Tee in einem Tee-Ei in die Mischung hängen und zehn bis fünfzehn Minuten ziehen lassen, dabei die Flüssigkeit kurz aufkochen lassen. Den Rotwein dazugeben und das Getränk sofort heiß servieren.

Bemerkung:

An weniger kalten Tagen schmeckt dieses Wintergetränk auch kalt sehr gut!

Zusatz Info:

Arrak 38%

Der goldgelbe Arrak wird hauptsächlich in asiatischen Ländern aus Reis, Zucker, aber auch Extrakten von Datteln, Hirse oder Palmen gebrannt. Sein Name leitet sich von der arabischen Bezeichnung "al rak" ab, was "Schweiß" bedeutet. Der in Europa bekannteste Arrak ist der sogenannte Batavia-Arrak, der in Java hergestellt wird.