

Festlich köstlich- weihnachtliches Tischbuffet mit Björn Freitag und Gästen

Wie jedes Jahr laden Björn Freitag und Yvonne Willicks in der Adventszeit liebe Kolleginnen und Kollegen ein, um mit leckerem Essen auf die Festtage einzustimmen. Dieses Jahr gibt weihnachtliche Leibgerichte – allerdings als Finger- und Gabel-Food!

Gemeinsam mit den Kochprofis Zora Klipp, Ali Güngörmüş und Alexander Herrmann bereitet Björn Freitag weihnachtliche Leibgerichte zu.

Diesmal lassen unsere Gastgeber die trendige Snackkultur hochleben und zelebrieren diese auf festlich-lockere Art mit abwechslungsreichen Weihnachts-Tapas. Schon das Kochen selbst wird dabei zur stimmungsvollen Küchenparty.

Rezepte von Björn Freitag

Lachs-Tatar im Glas

Viele genießen gern Lachs an den Feiertagen! Diese feine und sehr delikate Vorspeise von Björn Freitag ist überraschend schnell gemacht und bringt viel Glanz in jede Küche! Wichtig ist die Gesamtkomposition: Knackiger, milder Salat trifft auf feinstes Lachsfilet und buttrige Röstbrotwürfel. Ein Hauch Zitrus sowie eine würzige Senf-Frischkäse-Creme geben dem Ganzen den letzten Schliff.

Zutaten für 4-6 Portionen

150 g Weißbrot
2 EL Butter
400 g frisches, rohes Lachsfilet
2 EL Olivenöl
1 TL Bio-Orangenabrieb
1 TL Bio-Zitronenabrieb
Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle
150 g Eisbergsalat
100 g Frischkäse
1 EL Senf mittelscharf
Zucker

Zubereitung

- Brot kleinschneiden und in der Butter kross braten, ab und zu wenden und mit etwas Salz würzen. Dann auf Küchenpapier abkühlen lassen.
- Lachs fein hacken und mit Olivenöl, Orangen- und Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Eisberg in feine Streifen schneiden.
- Frischkäse mit Senf verrühren, Creme mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Salat in Schüsseln oder Gläsern verteilen, Lachstatar darauf anrichten. Senfcreme obenauf verteilen. Sofort genießen.

Tortelloni mit Rote-Bete-Espuma

Prall gefüllt mit weihnachtlich gewürzter Weißkohlfüllung serviert Björn Freitag seine dicken Tortelloni, die Pasta und Weihnachten problemlos verbinden. Sie bekommen eine Haube aus Rote-Bete-Schaum aufgesetzt und machen so auch optisch einiges her.

Zutaten für ca. 4 Portionen

250 g Mehl
6 Eigelbe
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
200 g Weißkohl
10 g Butterschmalz
1 mittelgroße Zwiebel
50 g Tiroler Speck in dünnen Scheiben
1 Prise Zimt
2 Gewürznelken
2 Sternanis
150 g Ricotta
Pfeffer
Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche
2 Eigelbe zum Verschließen der Tortellini
1 EL Butter
2 EL Paniermehl

Zubereitung

- Mehl, Eigelbe, Olivenöl und Salz zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- **Für die Füllung** derweil den Kohl in sehr feine Stücke schneiden und in dem Butterschmalz in einer Pfanne rösten, bis er Farbe bekommt und gut duftet.
- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Zwiebelwürfel, Zimt, Nelken und Sternanis hinzufügen und ca. 5 Minuten mitschmoren. Dabei wenden.
- Speck sehr kleinschneiden und hinzufügen, alles ca. 2 Minuten weiter braten und dann abkühlen lassen. Nelken und Sternanis entfernen.
- Ricotta unter die Weißkohl-Speck-Mischung ziehen. Die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.
- Teig in Stücke schneiden und nach und nach mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen verarbeiten. Mit einer Ringform Teigkreise ausstechen und stapeln, damit sie nicht austrocknen.

Tortelloni zubereiten

- Teigkreise auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und je ca. 1 TL Füllung mittig darauf spritzen.
- Teigränder mithilfe eines Pinsels mit Eigelb bestreichen und die runden Teigplättchen zu Halbmonden zusammenklappen. Luft vorsichtig herausstreichen und den Rand gut mit den Fingern festdrücken.
Tipp: Es ist etwas Füllung übrig? Sie schmeckt z.B. als Brotaufstrich.
- Den bauchigen Teil in Richtung der Runden Kante drücken, die beiden abstehenden Ecken in die andere Richtung klappen und zusammendrücken, so dass sie typische Tortellini-Form entsteht.
- Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und dann die Temperatur herunterdrehen. Die Tortelloni vorsichtig hineingeben und ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

- Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen.
- Tortelloni mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in die Butter geben. Gut schwenken, dabei mit Paniermehl bestäuben. Tortelloni mit Salz und Pfeffer würzen.

Rote-Bete-Schaum

Zutaten für ca. 4 Portionen

250 ml Geflügelfond

2 kleine Rote Beten, gekocht und abgekühlt

100 g Sahne

3 EL Weißweinessig

2 Zweige Rosmarin

1 EL Frischkäse

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Geflügelfond erhitzen.
- Gegarte Rote Beten schälen und in grobe Stücke schneiden, in den heißen Fond geben und ca. 5 Minuten kochen lassen.
- Sahne und Essig hinzufügen und alles ca. 10 Minuten leise köcheln und reduzieren lassen.
- Rosmarin hinzufügen und alles weitere 20 Minuten leise einkochen. Rosmarin entfernen und die Rote Bete in dem Sud pürieren.
- Sauce durch ein Sieb geben, Frischkäse unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Schon jetzt kann die Sauce zu den Tortelloni gereicht werden.
- Für einen Schaum die Rote-Bete-Sauce in einen Sahnesyphon / Sahnepender füllen, verschließen, Kapsel einsetzen und schütteln.
- Schaum auf den Tortelloni verteilen und sofort servieren.

Rezepte von Ali Güngörmüş

Orangen-Fenchel-Salat mit Süßkartoffeln

Spitzenkoch Ali Güngörmüş serviert einen fruchtig-leichten Salat, der perfekt in die kalte Jahreszeit passt und auch auf der Festtagstafel eine gute Figur macht. Die vielfältigen Aromen verschmelzen zu einem einzigen Genuss und machen jeden Happen zu einem kulinarischen Erlebnis.

Zutaten für ca. 4 Portionen

400 g Süßkartoffeln
2 EL Olivenöl
Salz
3 Streifen Bio-Orangenschale
2 Sternanis
2 Orangen
4 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
1 TL Honig
1 TL körniger Senf
Pfeffer
1 Fenchelknolle
4 Zweige Dill
50 g Kalamata-Oliven, entsteint

Zubereitung

- Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Süßkartoffeln dünn schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer mit Backpapier ausgelegten Ofenform mit etwas Olivenöl und Salz mischen, Orangenschale und Sternanis hinzufügen. Kartoffeln im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen, bis sie weich sind. Danach herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
- Währenddessen die Orangen schälen und in dünne Scheiben schneiden, dabei den austretenden Saft in einer Salatschüssel auffangen.
- Den aufgefangenen Orangensaft mit Olivenöl, Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
- Die Fenchelknolle putzen, waschen und mit der Gemüsereibe direkt in das Dressing hobeln, alles gut vermischen.
- Dill (mit den knackigen Stielen) waschen, trocken tupfen, in feine Stücke schneiden und hinzufügen.
- Oliven in die Schüssel geben und alles gut mischen.
- Die Orangenscheiben und Süßkartoffelscheiben fächerförmig auf einer Platte oder einem Teller verteilen.
- Fenchelsalat darauf anrichten.
Tipp: Als Farbtupfer passen noch Radieschen dazu - einfach über den Salat hoben.

Ziegenkäse-Crostini mit Balsamico-Datteln

Knuspriges Brot, würziger Ziegenkäse und dazu eine süßlich-fruchtige Dattelpaste – diese Kombination lässt die Herzen von Feinschmeckern höherschlagen! Dieser Snack ist einfach zuzubereiten, macht aber optisch einiges her.

Zutaten für ca. 4 Portionen

8 getrocknete Datteln soft
5 EL Apfelsaft
2 EL Balsamico-Essig
1 EL schwarzer Sesam
2 Blätter Salbei
10 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
400 g reife Ziegenfrischkäse-Rolle
4 große Scheiben Krustenbrot
1 Handvoll Wildkräutersalat

Zubereitung

- Datteln halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
- Datteln mit Apfelsaft und Balsamico in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Derweil den Sesam ohne Zugabe von Fett in einer beschichteten Pfanne rösten, dann auf einem Teller abkühlen lassen.
- Salbei in sehr feine Stücke schneiden und zusammen mit der Butter zu den geschmorten Datteln geben. Alles nochmals kurz erhitzen, die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann etwas abkühlen lassen.
- Ziegenkäse in 12 dicke, runde Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen und die Käsescheiben darin langsam auf beiden Schnittflächen goldbraun braten, dabei mit dem schwarzen Sesam bestreuen.
- Brotscheiben in einer Pfanne in etwas Olivenöl rösten. Tipp: Dabei z.B. Rosmarin oder Salbei mitrösten.
- Wildkräutersalat verlesen, waschen und trocken tupfen.

Anrichten

- Knusprige Brotscheiben mit der Dattel-Paste bestreichen und auf Brettchen oder Tellern verteilen.
- Je 3 Scheiben Ziegenkäse daraufsetzen.
- Schnittchen locker mit Wildkräutern bestreuen und servieren.

Rezepte von Zora Klipp

Rinderbraten-Kroketten mit Senf-Mayonnaise

Dieses Fingerfood macht richtig Spaß! Man kann gar nicht abwarten, endlich hineinzubeißen! Die köstliche Rinderbraten-Masse wird von einer knusprigen Kruste umhüllt – das passt ganz wunderbar. Tipp von Zora: Die Fleisch-Kugeln sind eine geniale Resteverwertung. Ob Rinder-, Schweine- oder auch Lammbraten – alle Fleischsorten passen gut. Bitte etwas Zeit einplanen, da die Füllung komplett abkühlen muss, bevor gerollt, paniert und frittiert wird.

Zutaten für 16-20 Kroketten

für den Rinderbraten:

500 g Rindfleisch zum Schmoren

2 EL Senf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Karotte

1 Zwiebel

2 Stangen Staudensellerie

¼ Lauch

2 EL Butterschmalz

150 ml Rotwein

150 ml Gemüsebrühe

Alternativ: 500 g restlicher Rinderbraten und 350 ml Bratensauce

für die Kroketten:

90 g Butter

90 g Mehl

350 ml Bratensauce vom Rinderbraten s.o.

5 EL Mehl zum Panieren

5 EL Paniermehl

1 Ei

1 TL körniger Senf

ca. 1 l neutrales Öl zum Frittieren

für die Mayonnaise:

1 Eigelb

3 EL körniger Senf

½ Zitrone

Salz und Pfeffer

ca. 250 ml neutrales Öl z.B. Rapsöl

Zubereitung

- **Für den Rinderbraten** das Fleisch mit Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gemüse putzen, waschen bzw. schälen und grob kleinschneiden.
- Butterschmalz im Schmortopf schmelzen und den Rinderbraten darin von allen Seiten scharf anbraten. Dann den Braten aus dem Topf nehmen.
Tipp: Wenn die Zeit knapp ist, kann man den Braten auch im Schnellkochtopf zubereiten.
- Gemüse in dem Bratfett ca. 5 Minuten anbraten, dabei wenden.
- Rinderbraten auf das Gemüse setzen und alles mit Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Deckel aufsetzen und den Rinderbraten 1,5-2 Stunden schmoren, bis er mürbe ist.
- Rinderbraten aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Dann das Fleisch grob mit Gabeln zupfen.

- Bratensauce mit dem weichen Gemüse fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.
- **Für die Kroketten-Masse** die Butter in einem mittelgroßen Topf schmelzen.
- Mehl hinzufügen, unterrühren und einmal kräftig aufwallen lassen.
- Bratensauce nach und nach hinzufügen, dabei kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen, dann unter Rühren aufkochen lassen. Die Béchamelsauce soll am Ende sehr dickflüssig sein.
- Den gezupften Rinderbraten unterziehen. Masse vollständig abkühlen lassen, zum Schluss in den Kühlschrank stellen.
- **Für die Kroketten** eine Panierstraße vorbereiten. Dafür Mehl und Paniermehl auf zwei tiefe Teller verteilen.
- Ei in einer kleinen Schüssel mit etwas körnigem Senf glattrühren.
- Frittieröl in einer Fritteuse oder in einem Topf erhitzen. **Test:** Einen Holzspieß hineinhalteln – steigen kleine Bläschen auf, ist es heiß genug.
- Etwas kalte Kroketten-Masse mit einem Esslöffel abstechen und mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen. Nach und nach den gesamten Teig verarbeiten.
- Kugeln „locker“ panieren, vorsichtig ins heiße Fett geben und nach und nach goldbraun ausbacken.
Tipp: Nicht zu viele Bällchen auf einmal ins Öl geben, damit es nicht zu stark abkühlt.
- Kroketten mit der Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- **Für die Mayonnaise** das Eigelb, 1 EL körnigen Senf, den Saft von ½ Zitrone, Salz und Pfeffer in ein hohes Mix-Gefäß geben.
- Vorsichtig mit Öl auffüllen.
- Pürierstab komplett auf den Boden setzen und unter ständigem Mixen langsam hochziehen.
- 2 EL körnigen Senf in die Mayonnaise rühren und abschmecken.

Anrichten

- Heiße Rinderbraten-Kroketten auf einer Servierplatte anrichten.
- Senf-Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen und kleine Tupfen auf den Kroketten verteilen.
- Restliche Mayo in ein Schälchen füllen und als Dipp zu den Rinderbraten-Kroketten servieren.

Semmelknödel-Häppchen mit Rotkohl-Creme

Knödel als mundgerechte Happen, außen schön kross mit feinen Röstaromen und innen wunderbar fluffig – was für ein Lieblingsessen serviert Zora Klipp denn hier? Noch besser: Die hübschen Sticks sind einfach zubereitet und altbackene Brötchen werden sinnvoll verwertet.

Zutaten für 20 Häppchen

6 „alte“ Brötchen
 100 g Speck
 1 große Zwiebel
 2 EL Butter
 ½ Bund Petersilie
 200 ml Milch
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 ½ TL Muskatnuss, gerieben

2 Eier

Butter zum Einfetten der Kastenform

150 g geschmorten Rotkohl-Rest oder Rotkohl aus dem Glas

1 EL Crème fraîche

1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

½ TL Senf

2 EL Butter zum Braten

Tipp: Man kann für die Creme auch Schmorkohl-Reste verwenden!

Zubereitung

- Für die Semmelknödel-Masse das Brot grob würfeln und in eine große Schüssel geben.
- Speck grob würfeln. In einem Topf bei großer Hitze auslassen.
- Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Butter und Zwiebeln zum Speck geben und alles ca. 5 Minuten leise braten.
- Derweil die Petersilie waschen, trockenschleudern, Blättchen von den Stielen streifen, grob hacken und zum Brot geben.
- Zwiebeln mit Milch ablöschen, kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über das Brot geben.
- Eier zugeben und alles zusammen locker vermengen. Masse ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform mit Butter einfetten.
- Durchgezogene Knödelmasse in die Form geben, leicht andrücken und im Ofen ca. 25 Minuten backen. **Tipp:** Wird die Oberfläche zu dunkel, kann man die Form mit etwas Backpapier abdecken.
- Gebackene Semmelknödel aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen und in dickere Streifen schneiden.
- Butter in einer Pfanne schmelzen und die Streifen darin von allen Seiten goldbraun anbraten.

- **Für die Rotkohl-Creme** den geschmorten Rotkohl in einem hohen Gefäß mit der Crème fraîche fein pürieren.
- Mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

- Semmelknödel nebeneinander auf einer Servierplatte verteilen.
- Je 1 TL Rotkohl-Creme auf die Häppchen geben.
- Nach Belieben mit gezupften Petersilienblättchen garnieren.

Rezepte von Alexander Herrmann

Wildschweinpflanzerl mit Honig-Aprikosen, Rotweinzwiebeln und Kürbiskern-Kartoffeln

Das Gericht von Alexander Herrmann besteht aus 4 Komponenten, die perfekt aufeinander abgestimmt sind und beim Genuss für echte Glücksmomente sorgen. Fleischklopse, Zwiebeln und Kartoffeln – das klingt zunächst nach Alltagsküche! Das Ganze wird aber durch den Spitzenkoch kreativ verfeinert und schon steht ein wunderbares Festtagsessen auf dem Tisch.

Wildschweinpflanzerl mit Honig-Aprikosen

Zutaten für 2-4 Personen

1 Zwiebel
1 EL Rapsöl
115 ml Milch
125 g Sauerteigbrot vom Vortag
250 g Wildschweinhackfleisch
1 Ei (M)
2 EL gehackte Petersilie
1 Prise gemahlener Zimt
1 Prise Quatre épices – vier Gewürze
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL Semmelbrösel nach Belieben
1 EL Butterschmalz
2 EL Butter
8 Wacholderbeeren, zerdrückt
40 g getrocknete Aprikosen (extra soft)
50 ml Apfelsaft naturtrüb
1 TL grob gemahlener Pfeffer (z.B. Melange Noir)
1 EL Honig
1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

- Zwiebel schälen und fein würfeln und einmal in der Milch aufkochen.
- Sauerteigbrot fein würfeln, die Zwiebel-Milch darüber gießen und alles ca. 5 Minuten ziehen lassen, dabei wenden.
- Hackfleisch, Ei, Petersilie und die Gewürze hinzufügen und alles gut mischen. Ist die Masse zu feucht, dann ein paar Semmelbrösel hinzufügen. Acht Frikadellen formen.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzerl (Frikadellen) darin von beiden Seiten braten. Wacholderbeeren andrücken und hinzufügen.
- Hitze reduzieren und die Butter in die Pfanne geben und die Fleischklopse darin schwenken. Deckel aufsetzen und die Pflanzerl in dem Wasserdampf wenige Minuten gar ziehen lassen.
- Pflanzerl aus der Pfanne nehmen und die Wacholderbeeren entfernen.
- Aprikosen kleinschneiden und in dem Bratfett ca. 2 Minuten braten.
- Mit Apfelsaft ablöschen und vom Herd nehmen.
- Mit grobem Pfeffer abschmecken, Honig und die Petersilie untermischen.
- Pflanzerl einmal in dem Sud schwenken und mit den Aprikosen anrichten.

Rotweinzwiebeln

Zutaten für 2-4 Personen

8 rote Zwiebeln
2 EL Rapsöl
Meersalz
1 EL brauner Zucker
200 ml Rotwein
200 ml Gemüse Dashi, ersatzweise Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
1 TL Pimentkörner
1 TL Speisestärke
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und „durch den Strunk“ in Sechstel schneiden, so dass die Segmente zusammenhalten.
- Zwiebelstücke rundherum in Rapsöl anschwitzen und mit etwas Salz würzen.
- Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren.
- Rotwein und Gemüse-Dashi angießen, aufkochen, dann Lorbeer und Piment dazugeben.
- Pfanne abdecken und die Zwiebeln ca. 15 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
- Stärke in wenig Wasser auflösen und den Sud damit binden. Gewürze entfernen. Zwiebeln im Sud servieren.

Kürbiskern-Kartoffeln

Zutaten für 2-4 Personen

800 g kleine Kartoffeln (Drillinge, La Ratte oder Bamberger Hörnchen)
Meersalz
2 EL Rapsöl
150 g Kürbiskerne
3 EL Butter
2 Rosmarinzweige

Zubereitung

- Kartoffeln sehr dünn schälen und ca. 15 Minuten in gesalzenem Wasser gar kochen, abgießen und etwas ausdampfen lassen.
- Kartoffeln in Rapsöl hellbraun braten, die Pfanne ab und zu schwenken.
- Kürbiskerne im Mixer grob zerkleinern.
- Wenn die Kartoffeln gebräunt sind, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Rosmarinzweige und Kürbiskerne zufügen. Durchschwenken, bis die Kartoffeln mit den knusprigen Kürbiskernen ummantelt sind.
- Mit Salz würzen. Rosmarin entfernen.

Rezept von Yvonne Willicks

Weihnachtliche Sangría

In der Adventszeit dreht sich alles um die typischen Gewürze wie Zimt, Sternanis, Nelken & Co. – daher servieren Björn Freitag und Yvonne Willicks ihren Gästen zur Weihnachtsfeier einen entsprechend aufgepeppten Willkommens-Drink. Basis sind Früchte und ein nicht allzu trockener Rotwein, den man auch durch Fruchtetee ersetzen kann. Heraus kommt am Ende eine Sangría, die geschmacklich an einen eisgekühlten Glühwein erinnert – das schmeckt ungewohnt, aber auch ganz schön lecker!

Zutaten für 6 Rotweingläser

2 Bio-Orangen
2 Äpfel
2 Zimtstangen
3 Nelken
3 Sternanis
10 cm Bio-Zitronenzeste
80 ml naturtrüber Apfelsaft
80 ml Orangensaft, frisch gepresst
2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
50 ml spanischer Brandy, Cointreau, Rum
750 ml spanischer Rotwein z.B. Tempranillo, gut gekühlt
12 größere Eiswürfel

Zubereitung

- Orangen schälen, das Fruchtfleisch kleinschneiden und in eine große Karaffe geben.
- Äpfel waschen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und hinzufügen.
- Zimt, Sternanis, Nelken und Zitronenzeste untermischen.
- Apfel-, Orangen- und Zitronensaft sowie die Spirituose hinzugeben und alles gut mit einem Löffel mischen.
- Sangria-Mix abdecken und im Kühlschrank min. 4 Stunden - besser über Nacht - ziehen lassen.

Zum Servieren

- Eiswürfel auf die Gläser verteilen.
- Den Fruchtsud eingießen.
- Mit einem Löffel ein paar durchgezogene Obststücke hinzufügen.
- Mit gekühltem Rotwein auffüllen.

Tipp: Wer es etwas prickelnd und etwas leichter mag, füllt mit Sprudelwasser oder Zitronenlimonade (für mehr Süße) auf.