Artikel vom 12.08.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 00:34 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/prickelnde-beeren-sangria

Prickelnde Beeren-Sangria



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 8 Gläser):

100 bis 200 g Heidelbeeren

100 bis 200 g Himbeeren

200 bis 300 g große Erdbeeren

1 Bio-Orange

1 Bio-Zitrone

200 ml Orangensaft

750 ml lieblicher Weißwein

750 ml milder Sekt

Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Früchte waschen und putzen. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden, Orange und Zitrone jeweils in 1 cm breite Scheiben und diese dann jeweils in 16 beziehungsweise 8 Ecken schneiden. Alle Früchte in eine große Glasschüssel geben, mit Wein und Saft aufgießen und mindestens 3 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Sekt aufgießen. Nach Geschmack können noch 20 bis 50 ml Brandy oder Zuckersirup zugegeben werden. Auf Eis servieren.

Kathrin Fries