DER SPANISCHSTE ALLER COCKTAILS

SANGRIA

Wenn man „Spanien" sagt, fallen den meisten Menschen gleich die Begriffe Sangria und Paella ein, da diese beiden Spezialitäten weltweit als Aushängeschild der spanischen Gastronomie angesehen werden.

Spanien war und ist ein Land mit einem großen Reichtum an Weinen, die von vielen Spaniern „Caldos" genannt werden. Von Norden bis Süden besteht eine vielfältige Weinkultur, die dieses Land vielleicht in Bezug auf die Produktion und die Qualität seiner Weine zum ersten Weinlieferant der Welt macht.

Jerez, Jumilla, Rioja, Ribeiro, Alvariño, Pedro Ximenez, Fino, Manzanilla; Weißwein, Rotwein, Süßer Wein oder Vino de Aguja sind alles gute Weine. Doch was kann man mit einem Wein tun, der nicht „ausgesprochen"gut ist? Kann man einen „normalen" Wein zur Zubereitung eines Mischgetränkes verwenden, und wenn ja, für welches?

Die Antwort darauf ist eine gute Sangria.

Wie von einigen Historikern erzählt wird, brachten zur Zeit der arabischen Besetzung die Invasoren der spanischen Halbinsel, die sich damals in Granada aufhielten, aus der Sierra zur Kühlung ihres Weines Schnee mit. Später vermischten sie beides und reicherten das Ganze mit Zucker oder Honig an.

Das war die Geburt der Sangria, wie wir sie heute kennen und schätzen.

SANGRIA-REZEPTE

Sangria kann man auf verschiedene Arten zubereiten. Jedermann ist felsenfest davon überzeugt, dass sein Rezept das einzig Wahre ist. Wenn wir uns jedoch an die geschichtlichen Fakten halten wollen, können wir sagen, dass das erste der nachstehenden Rezepte dem arabischen Originalgetränk am nächsten kommt.

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN:

- Einen Liter Rotwein
- Zucker
- Früchte je nach Jahreszeit (Pfirsiche, Bananen, Äpfel, Birnen)
- ½ Liter kaltes Wasser
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

In einem möglichst großen Gefäß die gewählten Früchte in beliebiger Menge in kleine Stücke schneiden. Das Ganze je nach Geschmack mit Zucker vermischen und zu einer Art Paste zerdrücken, wobei die Früchte nicht völlig zerquetscht werden dürfen. Danach den mit dem Wasser und dem Eis vermischten Wein beifügen.

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt, doch hier geben wir Ihnen noch ein weiteres Sangria-Rezept, das dem Genießer insgesamt etwas stärkere Emotionen verschaffen kann.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 3 Flaschen Rotwein oder Weißwein
- 2 Flaschen Cointreau
- ¼ Flasche Brandy
- Wasser, je nach Geschmack mit oder ohne Kohlensäure
- 1 ½ Orangen, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Apfel, in Stücke geschnitten
- 1 Zitrone, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Stange Zimt

ZUBEREITUNG:

Wein, Cointreau, Brandy und Wasser in einem großen Krug geben. Die Fruchtstückchen und die Zimtstange beifügen und Rühren. Fertig.

Wichtiger Hinweis: Mäßiger Genuss empfiehlt sich. Nach dem Genuss nicht Autofahren!