



13. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Weihnachtlicher Sektcocktail

(8 Portionen)

Zutaten:

- 2 - 3 Orangen
- 8 cl Cointreau (oder anderen Orangenlikör)
- 2 Sternanis
- 4 Prisen Zimt, 2 Prisen Nelke, 2 Prisen Ingwer (gemahlen), evtl. etwas Zucker
- 1 Flasche Sekt, halbtrocken

Zubereitung:

2 Orangen schälen und in Filets schneiden - den Saft dabei auffangen.
Anschließend die Orangenfilets in nicht zu große Würfel schneiden.
Die 2. Orange waschen, quer halbieren und einige dünne Orangenscheiben abschneiden. Die restliche Orange auspressen.

100 - 120 ml Orangensaft abmessen und in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gewürze dazugeben, Deckel auf den Topf setzen und die Herdplatte abschalten. Alles mindestens 1 Std. durchziehen lassen. Dann den gewürzten Orangensaft abseihen und die Flüssigkeit mit frischem Orangensaft auf 150 ml auffüllen. Nach Geschmack evtl. leicht nachzuckern.

Vor dem Servieren den Orangenlikör zum gewürzten Orangensaft geben.
Nun in jedes Glas ca. 2 Teelöffel der Orangenwürfel füllen, knapp 20 ml des gewürzten Orangensaftes in jedes Glas geben und mit Sekt auffüllen.
Die Orangenscheiben in Hälften oder Viertel (je nach Größe) schneiden, dann ca. 1 cm von innen nach außen einschneiden und die Orangenscheibe am Glasrand dekorieren.

Für Kinder:

Von der aufgekochten Gewürz-Orangensaftmischung etwas abnehmen und das Ganze mit Zitronenlimonade auffüllen.

Irmtraud Treude