

Würziger Apfelpunsch

Zutaten (für 8-10 Portionen):

- 200 ml Cidre
- 1 l naturtrüber Apfelsaft
- 2 Stangen Zimt
- 2 Sternanis
- 1 Bio-Orange
- 4 Scheiben Ingwer
- 4 Scheiben Bio-Limette
- etwas Rohrzucker
- 1 Apfel

Orange waschen und einige Streifen Schale abziehen. Apfelsaft und Cidre mit den Gewürzen in einen Topf geben und etwa 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Den Punsch durch ein Sieb gießen und die Gewürze auffangen.

Den Apfel schälen und in feine Würfel scheiden, in den heißen Punsch geben und kurz ziehen lassen. Heiß servieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 04.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen