

# Holunderbeer-Punsch

## Zutaten (für 4 Personen):

- 300 ml Birnensaft
- 1 Sternanis
- 4 Körner Piment
- 1 Stange Zimt
- 1 Prise Salz
- 700 ml Holunderbeersaft

Den Birnensaft in einen Topf geben und aufkochen. Alle Gewürze dazugeben und kochen lassen, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verkocht ist. Dann die Temperatur reduzieren, die Gewürze herausnehmen und den Holunderbeersaft (Direktsaft) hinzufügen. Nur so lang köcheln lassen, bis der Punsch eine angenehme Trinktemperatur hat. Der Saft kann heiß als Punsch genossen werden oder kalt mit Mineralwasser gemischt.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 21.09.2021

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)