

Punsch Rezepte

Sherry Punsch Rezept

Zutaten :

35 cl Arrak
35 cl Sherry dry
75 cl Wasser
150 g Zucker
Zitronen
Alkohol: 13%

Kategorie: Punsch
Menge: 145 cl



(Menge für ca. 8 Personen)

Arrak, Sherry, Zucker und eine abgeriebene Zitronenschale in einem Topf miteinander verrühren und einige Minuten ziehen lassen. Das Wasser dazugeben und die Mischung unter Rühren so lange erhitzen (nicht kochen), bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Auf Punsch- oder Groggläser verteilen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Arrak 38%

Der goldgelbe Arrak wird hauptsächlich in asiatischen Ländern aus Reis, Zucker, aber auch Extrakten von Datteln, Hirse oder Palmen gebrannt. Sein Name leitet sich von der arabischen Bezeichnung "al rak" ab, was "Schweiß" bedeutet. Der in Europa bekannteste Arrak ist der so genannte Batavia Arrak, der in Java hergestellt wird.