

🍷 Getränk

Prickelnder Blutorangen-Rosé

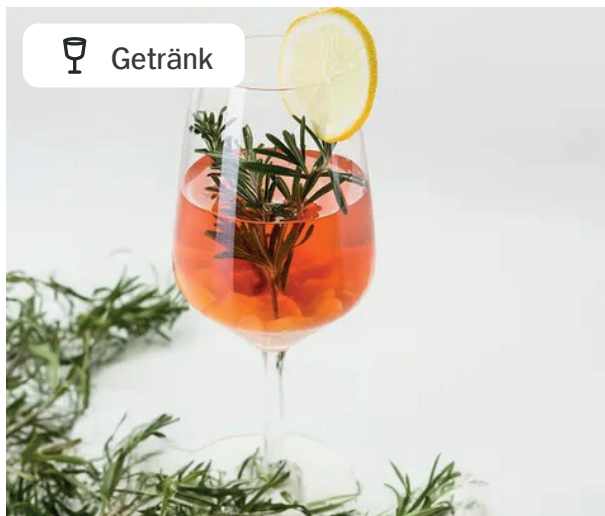
🕒 10 min Zubereitungszeit

🕒 15 min Kochzeit

🔥 226 kcal pro Portion

•• Leicht

🌐 International



Zutaten

2 Portionen

3 Blutorangen

4 TL feiner Zucker

150 ml Roséwein

150 ml Sekt

Zubereitung

- 1 Eine Blutorange filetieren. Dazu von der Orange mit einem scharfen Messer oben und unten einen Deckel abschneiden und dann die Schale großzügig mit der weißen Haut abschneiden. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. In kleine Stücke schneiden und auf zwei Gläser verteilen. Jeweils 2 Teelöffel Zucker darübergeben.
- 2 Die beiden anderen Blutorangen halbieren und 3 der 4 Hälften auspressen. Den Saft mit dem Roséwein gleichmäßig in die Gläser füllen und im Kühlschrank mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.
- 3 Von der übrigen Orangenhälfte zwei Scheiben abschneiden, einkerben und auf jedes Glas zur Dekoration stecken. Dann mit Sekt auffüllen und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	289kJ / 69kcal	1.114kJ / 226kcal
Fett	0g	0g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g
Kohlenhydrate	9g	34g
davon Zucker	9g	34g
Eiweiß	1g	2g
Salz	0g	0g