



ZUBEREITUNG

Den Cranberrysaft ins Bowlegefäß geben und mit dem Zucker verrühren, bis der sich aufgelöst hat. Dann den Roséwein und die Beeren ergänzen. Die Orangen in Scheiben schneiden und mit der Minze ebenfalls ins Gefäß geben. Abschließend noch 2 Handvoll Eiswürfel ergänzen und genießen.

ZUTATEN

Für etwa 1500 ml

750 ml Roséwein (gekühlt)
500 ml Cranberrysaft (gekühlt)
4 EL Feinzucker
300 g gemischte Beeren wie Brombeeren, Erdbeeren, rote Johannisbeeren u. Ä.
2 Bio-Orangen
4-6 Zweige Minze
Eiswürfel

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Bowlegefäß