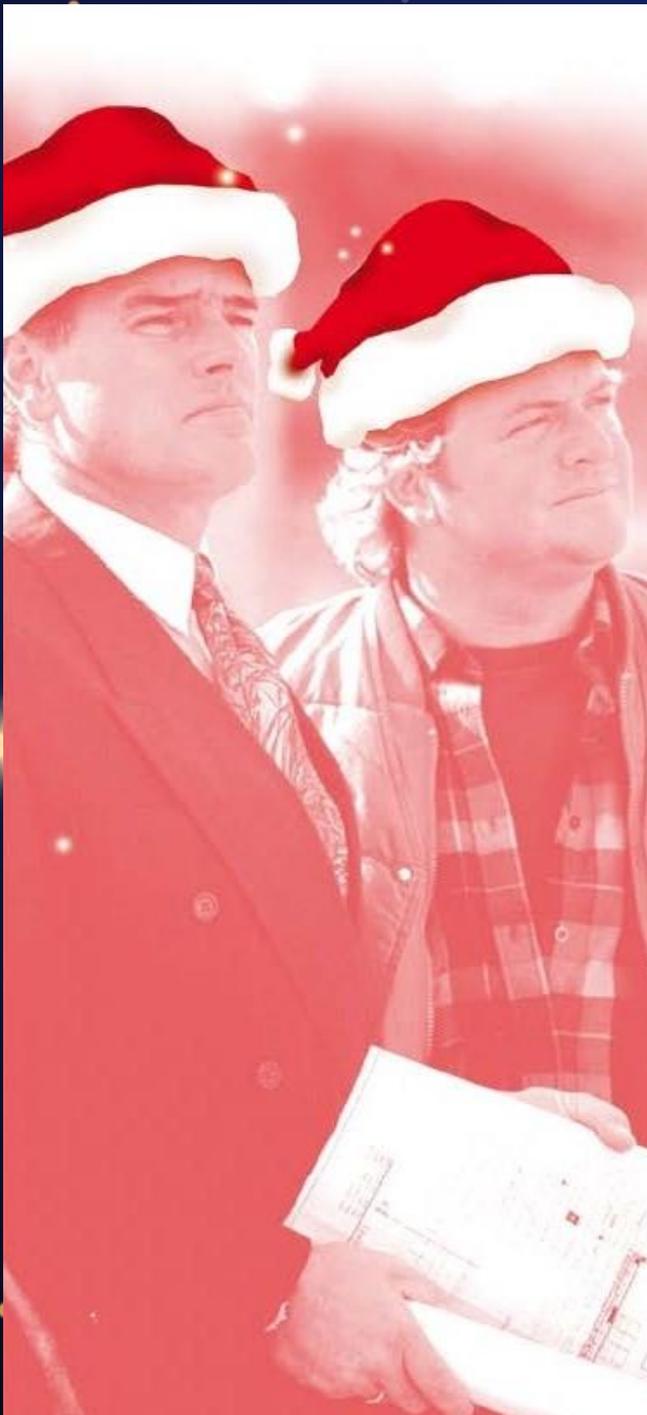




**... und zum Jahresschluss**

**... für Sie unser lieber Weihnachtsgruß**

**... der 2023er Portwein-Punsch-Genuss**



225 ml Rotwein (trocken)

75 ml Portwein (rot), tawny oder ruby

20 ml Weinbrand

60 ml Saft einer halben Orange

2 TL Rohrzucker

1 Btl Glühweingewürz

optional: frische Himbeeren nach Geschmack  
(Zutaten für 2 Portionen)

**Zubereitung:**

Erhitzen Sie den Wein zusammen mit dem frisch gepressten Orangensaft langsam im Topf. Halten Sie das Glühweingewürz nur kurz (max. ½ Minute) in die Flüssigkeit.

Geben Sie anschließend zunächst den Rohrzucker hinzu und unter stetigem Erhitzen nach und nach den Portwein und den Weinbrand. Verfeinern können Sie den Punsch, wenn Sie möchten, mit zerdrückten Himbeeren, die sie mit aufkochen und vor dem Servieren wieder heraussieben.

Sobald der Portwein-Punsch zu kochen beginnt, füllen Sie ihn gleichmäßig in zwei Punschgläser und – lecker wie immer!

**Das BPN-Team wünscht Ihnen**

**Wundervolle Weihnachtstage und**

**Ein bewegendes Neues Jahr!**