

# Orther Punschrezept

für ca. 25 Liter

*Schritt 1: Verschiedene Tees (40 Beutel) in 10L Wasser ziehen*  
passende Teesorten: Winterzauber, Hüttenzauber, Blutorange, Waldbeere, Russisch (Teefix), Apfel, Früchte „Earl of Camden“, Lancaster tea (Gylon Asom)

*Schritt 2: Nelken und Zimt in Gewürzkugel dazuhängen*

*Schritt 3: Säfte dazuleeren*

Orangenpunsch: 5L Blutorange, 4L Multivitamin, 2L Orangensaft, 1L Apfelsaft

Erdbeerpunsch: 12L Erdbeersaft

*Schritt 4: Würzen*

1 ¼ Beutel Gewürzextrakt Zubereitung Glühwein (von Kotanyi)

*Schritt 5: Die Süße mit verschiedenen Sirupsorten abschmecken*  
passende Sirupsorten: Orange, Holunder, Himbeere, Erdbeere, Waldbeere

*Schritt 6: 2 Orangen + 1 Zitrone schneiden und zufügen*

*Schritt 7: Genießen*

Das Rezept kann nach Lust und Laune geändert werden - in Orth ist besonders der Erdbeerpunsch beliebt



# *Orther Punschrezept mit Alkohol*

*für ca. 25 Liter*

*Schritt 1: Verschiedene Tees (20 Beutel) in 5L Wasser ziehen*  
passende Teesorten: Winterzauber, Hüttenzauber, Blutorange, Waldbeere, Russisch (Teefix), Apfel, Früchte „Earl of Camden“, Lancaster tea (Gylon Asom)

*Schritt 2: Nelken und Zimt in Gewürzkugel dazuhängen*

*Schritt 3: 4L Rotwein und 4L Weißwein hinzufügen*

*Schritt 4: Säfte dazuleeren*

Orangepunsch: 4L Blutorange, 2L Multivitamin, 1L Orangensaft, Schuss Apfelsaft

Erdbeerpunsch: 7L Erdbeersaft

*Schritt 5: Würzen*

mit Alkohol: ½L Stroh-Rum, ¼L Weinbrand, 1/8L Amaretto

und Gewürze: 1 ¼ Beutel Gewürzextrakt Zubereitung Glühwein (von Kotanyi)

*Schritt 5: Die Süße mit verschiedenen Sirupsorten abschmecken*

passende Sirupsorten: Orange, Holunder, Himbeere, Erdbeere, Waldbeere

*Schritt 6: 2 Orangen +1 Zitrone schneiden und zufügen*

*Schritt 7: Genießen*

