

Vermut-Punsch, Holy Milk und Swiss Toddy: So schmeckt der Winter

Schlumberger präsentiert drei Rezeptideen für heiße Drinks an kalten Tagen

Meckenheim, Oktober 2020 – Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt war gestern. In diesem Jahr machen wir es uns nach langen Winterspaziergängen zu Hause gemütlich und wärmen uns mit köstlichen, heißen Drinks von innen auf. Die Schlumberger Vertriebsgesellschaft präsentiert drei ungewöhnliche Rezeptideen zum Nachmachen für zu Hause: Mit winterlichen Gewürzen aromatisiert, mit Rotwein, Milch oder heißem Honigwasser als Grundlage – je nach Vorliebe und Stimmung lässt sich mit diesen Drinks aromatisches oder cremiges Winterglück genießen.

Ein heißer Punsch gehört zum Winter einfach dazu. Aber der **Lustau Winterpunsch** hebt sich aus der Masse hervor – denn hier sorgt Lustau Vermut Red für eine ganz besondere Note.

Zutaten für vier Portionen

- 125ml Lustau Vermut Red
- 125ml Lustau East India
- 330ml Rotwein
- 125ml Johannisbeersaft
- 2 Dashes Angostura
- 2 EL Sultaninen
- Geriebene Schale von ½ Bio-Orange
- 4 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 4 Kardamomkapseln
- 1 EL Mandelblättchen
- 4 Ingwerwurzelscheiben
- Agavendicksaft nach Belieben



Alle Zutaten außer den Agavendicksaft erhitzen und etwas ziehen lassen. Anschließend abseihen. Abschmecken und je nach Geschmack mit dem Agavendicksaft nachsüßen. Nochmals erhitzen, aber nicht kochen. Heiß servieren und nach Belieben garnieren.

Holy Milk ist ein wunderbarer Seelenwärmer für die kalte Jahreszeit und wird besonders Kaffeeliebhabern schmecken: cremig, nussig und köstlich süß. Basis ist der Five Farms Irish Cream Likör, dessen Sahne aus fünf Familienbetrieben aus Irland stammen.



Zutaten

- 50ml Five Farms Irish Cream
- 150ml Milch
- 5ml Etter Haselnüssli
- 5ml Kaffeelikör
- Garnitur: Schlagsahne und Zimt

Alle Zutaten bis auf die Milch gut vermischen, dann mit heißer Milch aufgießen. Nochmals gut umrühren und mit Schlagsahne und Zimt garniert servieren.

Der **Swiss Toddy** © **Stephan Hinz / Cocktailkunst** ist der perfekte Drink, um sich nach einem langen Winterspaziergang aufzuwärmen. Etter Vieille Orange verleiht diesem klassischen Toddy eine tiefgründige Fruchtigkeit. Weich abgerundet durch einen Hauch von Honig verbinden sich die vielschichtigen Barrique-Noten harmonisch mit dem Duft von Gewürznelke.

Zutaten

- 50 ml Etter Vieille Orange
- 100 ml heißes Wasser
- 1 Barlöffel Honig
- 1 Zitronenzeste
- Garnitur: Orangenzeste, mit Nelken gespickt

Glas: Henkeltasse



Etter Vieille Orange und Honig in ein Longdrinkglas geben und verrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat. Dann die übrigen Zutaten dazugeben und kurz erneut verrühren. Mit einer Orangenzeste garnieren.

Bei Veröffentlichung würden wir uns sehr über einen Beleg freuen!

Bitte beachten:

**Bei Veröffentlichung des Swiss Toddy muss der Nachweis © Stephan Hinz /
Cocktailkunst angegeben werden**

Über die Schlumberger GmbH & Co KG:

Die Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co KG mit Hauptsitz in Meckenheim gehört zu den führenden Vertriebsgesellschaften für Wein, Schaumwein, Spirituosen & Spezialitäten der gehobenen Kategorie in Deutschland. Seit 1970 ist Schlumberger kompetenter Partner der Gastronomie, des gehobenen Fachhandels und exklusiver Warenhäuser. Dabei wird ein Sortiment von über 1.200 ausgewählten Produkten angeboten: viele hochwertige Weine aus den weltweit wichtigsten Anbaugebieten sowie eine exklusive Kollektion erstklassiger internationaler Spirituosen. Ein Team aus rund 80 Mitarbeitern – in der Holding und in deren Tochtergesellschaften, der Schlumberger Vertriebsgesellschaft GmbH & Co KG, A. Segnitz & Co. GmbH und Bremer Weinkolleg – und eine Vertriebsorganisation aus erfahrenen Kundenberatern und bundesweit vertretenen Agenturen unterstützt und berät dabei stets professionell und individuell.

Pressekontakt:

ZPR GmbH

Ilka Sulanke

An der Alster 85

20099 Hamburg

Tel: 040-29 81 35-16

E-Mail: ilka.sulanke@z-pr.de

Web: www.z-pr.de