

Der Poncha

Wer nach Madeira kommt wird auch den Poncha kennen lernen, da es auf der ganzen Insel das bekannteste und beliebteste Getränk ist.

Viele kleine Kneipen nennen sich „Poncha-Bar“ und dort kann man meist direkt auch zusehen, wie er frisch zubereitet wird. Manche bleiben dabei beim Original Rezept, andere wiederum bieten verschiedene Variationen an. Der Maracuja Poncha ist vor allem bei Touristen sehr beliebt, da er exotischer schmeckt.



Frisch gepresster Fruchtsaft mit Honig gesüßt, wer kann dabei schon widerstehen? Der Zuckerrohrschnaps rundet das ganze zusätzlich noch ab, so dass es zu einer ziemlich „süffigen“ Köstlichkeit wird. Deshalb ist Vorsicht geboten, der Alkohol ist nach dem zweiten Schluck gut versteckt.



Manche Madeirensen trinken die fruchtige Mischung wie Wasser, und einen Anlass dazu finden sie leicht. Sobald das geringste Zeichen einer Erkältung auftaucht muss der Poncha herhalten, man will ja schließlich nicht krank werden.



Um den Honig besser auflösen zu können, werden die Zutaten mit einem Holzstab dem „Caralinho“ gemixt. Außerdem wird das Getränk damit auch schaumiger, was einen noch frischeren Geschmack bietet.

Der Stab wird zwischen den Handflächen hin und her gerieben, so wie in der Steinzeit das Feuer entfacht wurde.

Zutaten:

- 2cl frisch gepresster Orangensaft
- 1cl frisch gepresster Zitronensaft
- 2cl Bienenhonig
- 2cl Aguardente de Cana - Zuckerrohrschnaps



Der frisch gepresste Saft wird in ein hohes schlankes Gefäß gegeben. Darin den Honig mit dem „Caralinho“ gut mixen bis er sich im Fruchtsaft aufgelöst hat. Danach kommt der Aguardente hinzu und nochmals kräftig quirlen bis sich etwas Schaum bildet.

Schon können Sie den Poncha mit oder ohne Eis, je nach Geschmack, genießen.