Coole Sommer-Drinks

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezepte der Woche

Noch nie war ein kühler Drink wohl so gerne gesehen wie derzeit im Mega-Sommer 2019. Erfrischend muss er sein und schön fruchtig, die perfekte Abkühlung im Glas. Wir zeigen Ihnen hier drei ganz unterschiedliche flüssige Leckereien, die man perfekt zum Sonnenuntergang genießen kann. Sie alle greifen Klassiker auf und interpretieren sie neu und sommerlich frisch. Achtung: Für die Bowle (großes Foto) muss man einen Läuterzucker selbst herstellen, der am besten einen Tag zieht. Aber keine Angst, das geht super fix. Die beiden anderen Drinks zaubern sie ganz ohne große Vorbereitungen im Handumdrehen.

Exotische Melonen-Bowle

- Zutaten

400 g	Wassermelone
100 ml	Weißwein
1 Flasche	Sekt
2 Stangen	Zitronengras
1 Stück	Ingwer
2	Bio-Limetten
1	Granatapfel
50 g	brauner Zucker
Ein paar	Eiswürfel
Ein paar	Minzblätter

Zubereitung

- **Weißwein** und **braunen Zucker** in einem Kochtopf unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Das Gemisch zehn bis 15 Minuten abkühlen lassen .
- **Zitronengrasstangen** waschen und kurz andrücken. **Ingwer** (etwa daumengroßes Stück) schälen. Beides zum **Zucker-Wein-Gemisch** geben und abgedeckt ein paar Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Danach den durchgezogenen Sud durch ein Sieb streichen und in eine große Karaffe füllen. **Limetten** in Achtel schneiden und dazugeben. Die **Wassermelone** in Stücke schneiden, ca. die Hälfte der Stücke zu den anderen Zutaten in die Karaffe geben, den Rest mit einem Pürierstab oder im Blender pürieren.
- Anschließend dieses **Melonenpüree** durchsieben, den aufgefangenen Saft zur Bowle dazugeben.
- **Granatapfel** aufschneiden und vorsichtig die Kerne herausklopfen (oder sie in einer Schale mit Wasser herauspulen, dann macht es weniger Sauerei). Kernen in die Karaffe geben.
- Alles vorsichtig vermengen, dann **Eiswürfel** und ein paar **Minzblättchen** hinzugeben und das Ganze mit **Sekt** auffüllen.
- **Das Rezept schmeckt auch alkoholfrei:** Dafür den Zucker mit Wasser aufkochen und zum Auffüllen statt Sekt Mineralwasser und etwas Tonicwater nehmen.

Fotos: iStockphoto



Gurken-Zitronen-Sangria

Portionen: 2

250 ml	Prosecco
1	Salatgurke
Je 1/2	Bio-Zitrone und Bio-Limette
3 EL	Limetten-Sirup (z. B. von Monin)
	Frische Minze
	Frische Zitronenmelisse
	Mineralwasser

- **Gurke** waschen. Zehn sehr dünne Scheiben davon abschneiden.
- **Zitronen- und Limettenhälfte** abwaschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
- **Gurken-, Zitronen- und Limettenscheiben** in einen Glaskrug geben und mit einem **Löffel oder Stößel** etwas zerstampfen.
- Ein paar **Minz- und Zitronenmelissenblätter** abzupfen und hinzufügen.
- **Sirup** und **Prosecco** dazugeben und anschließend mit **Mineralwasser** aufgießen.



Frischer Feigen-Rum-Soda

Portionen: 2

8 cl	Weißer Rum
4 cl	Rohrzuckersirup
400 ml	Mineralwasser
2	frische Feigen
Etwas	Zimt (gemahlen)
Ein paar	Eiswürfel
2	Blättchen Minze

- Die **Feigen** abwaschen und vierteln. Die Feigenstücke auf zwei Gläser verteilen. Leicht mit einem **Löffel oder Stößel** zerstampfen.
- Die Gläser mit **Eiswürfeln** auffüllen.
- Dann nacheinander in jedes Glas **2 cl Rohrzuckersirup**, etwas **Zimt** und **4 cl weißen Rum** dazugeben.
- Anschließend jeweils mit **200 ml Mineralwasser** auffüllen, umrühren und abschmecken.
- Der Drink kann je nach Geschmack noch mit mehr **Rohrzuckersirup** nachgesüßt werden.
- Mit einem **Minzblättchen** garnieren.