



Leichte Drinks für heiße Tage

Rezepte von Barkeeper Nic Shanker

„Summer Thyme“ (alkoholfrei)

Zutaten

1 Handvoll Thymian
4 bis 5 Stücke Ananas
1 gr Löffel Zitronensorbet
1,5 cl Honigsirup
2,5 cl Limettensaft
rosa Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf den rosa Pfeffer auf Eis shaken und anschließend doppelt auf Eis abseihen. Mit rosa Pfeffer und Zitronenabrieb dekorieren.

„Mamas Marillen-Eistee“ (alkoholfrei)

Zutaten

3 cl weißer-Tee-Sirup
6 cl Aprikosensaft
3 cl frischer Zitronensaft
5 cl Soda

Zubereitung

Für den Sirup 500 Milliliter Wasser und 500 Gramm Zucker aufkochen und solange köcheln, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Zwei Esslöffel weißen Tee hinzugeben und einen Tag ziehen lassen, danach den Tee herausfiltern. Für den Drink alle Zutaten bis auf das Soda shaken, anschließend in ein Longdrinkglas mit frischem Eis abseihen und mit Soda aufgießen. Mit Lavendelblüten dekorieren.

„Basilikum Shandy“

Zutaten

4 Kumquats
3 cl frischer Grapefruitsaft
1 Handvoll Basilikum
2 cl Holundersirup
5 cl Maracujasaft
2 cl Zitronensaft
8 cl Weizenbier

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Weizenglas (0,3 Liter) füllen und stampfen. Anschließend Eis dazugeben und mit Weizenbier auffüllen. Mit Basilikum und Grapefruitzeste dekorieren. Wer lieber auf Alkohol verzichten möchte, kann das Weizenbier durch alkoholfreies Bier ersetzen.

