



Frosé

Rezept von Steffen Schindler

Zutaten

1 Flasche Rosé
Erdbeeren oder Himbeeren
Zitronen- oder Limettensaft
Zucker, Honig oder Holunderblütensirup (je nach Geschmack)

Zubereitung

Den Rosé einfrieren, am besten einen Tag vorher. Damit die Flasche nicht platzt, sollte man den Rosé am besten in einen Gefrierbeutel, ein Plastikgefäß (auch Eiswürfelbehälter) oder ein Metallgefäß füllen und einfrieren.

Den gefrorenen Rosé in einen Mixer geben. Wegen des Alkohols gefriert der Rosé nicht völlig durch, sodass man ihn einfach aus dem Behälter löffeln kann. Dazu kommen Erdbeeren oder Himbeeren. Zitronen- oder Limettensaft hinzugeben. Außerdem je nach Geschmack süßen: Dazu kann man braunen Zucker, Honig oder einen Sirup verwenden.

Das Ganze wird dann kurz gemixt bis die Früchte püriert sind. Nun in ein Wein- oder Sektglas füllen. Mit Pfefferminzblatt und einer Erdbeere dekorieren.

Tipp: Falls der Frosé zu flüssig ist, kann man auch noch Eiswürfel mit in den Mixer geben.

Roséweine liegen im Trend

Roséweine sind als fruchtig, leichte Sommerweine sehr beliebt. Sie sind ideale Begleiter bei Grill- und Gartenpartys oder Balkonfesten. Rosé darf beim Einschenken durchaus etwas kälter sein. Ein Roséwein hat bei 9 bis 11° C im Sommer die richtige Trinktemperatur. Jung getrunken schmecken Rosé und Weißherbst am besten, denn in den ersten Jahren kommen die ausgeprägten Fruchtaromen am deutlichsten zur Geltung. Sie sind selten für die lange Lagerung gedacht.

Rosés stammen aus Rotweinträumen, die jedoch wie Weißweinträumen verarbeitet werden. Denn die meisten roten Weinbeeren enthalten hellen Fruchtsaft - die roten Farbstoffe stecken in der Beerenhaut. Gerade im Sommer kann man Rosé sehr gut als Aperitif oder zu Tapas oder Antipasti reichen. Sie empfehlen sich außerdem zu diversen Fischgerichten und aufgrund ihres geringen Fruchtsäure- und Gerbstoffgehalts auch zu fernöstlichen Currys.