

MARTINIS GENUSSABO

SOMMERAPERITIF
LIMONCELLO
&
ALKOHOLFREIE HAUSGEMACHTE
ZITRONENLIMONADE



MARTINIS



SOMMERAPERITIF LIMONCELLO

ZUBEREITUNG

Für den Limoncello werden Eiswürfel in ein Longdrinkglas gegeben.

Hinzu kommen Zitronenstücke, Limoncello und selbstgemachte Zitronenlimonade. Dann das Ganze mit Prosecco aufgießen. Als finalen Touch das Getränk mit viel Minze schmücken.

ZUTATEN

- 6 Eiswürfel
- 6 ganze Zitronen
- 500 ml Wasser
- 1 Handvoll Minze
- 200 g Zucker
- 100 ml Ingwersirup (Monin)
- 80 ml Rancho (Monin)
- Soda oder alkoholfreier Sekt

DEKORATION

- Zitronenstücke 4-6
- 2 Sträuße Minze



HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE (VIRGIN)

ZUBEREITUNG

Zitronen dünn schälen (auch ein wenig von der weißen Schale entfernen - wenn sie komplett dran bleibt, wird die Limonade zu bitter) und mit dem Zucker und der Minze in einen Mixer oder Thermomix geben. Dann wird alles im Mixer püriert und anschließend durch ein Sieb gegeben, um grobe Fruchtstücke auszusieben. Nun zu der gesiebten flüssigen Masse die Sirups hinzufügen.

Zum Servieren Longdrinkglas mit den Eiswürfeln füllen und die dekorativen Zitronenstücke dazugeben. Dann mit 40 ml Limonade aufgießen und 60 ml Soda dazugeben. Als finalen Touch das Getränk mit viel Minze schmücken.

ZUTATEN

- 6 Eiswürfel
- 6 ganze Zitronen
- 500 ml Wasser
- 1 Handvoll Minze
- 200 g Zucker
- 100 ml Ingwersirup
- 80 ml Rancho
- Soda

DEKORATION

- Zitronenstücke 4-6
- 2 Sträuße Minze