

HILDEGARD
MÖLLER

FRISCHE
KRÄUTER
DRINKS

The title 'FRISCHE KRÄUTER DRINKS' is written in a green, elegant serif font. The word 'FRISCHE' is on the top line, 'KRÄUTER' is on the middle line, and 'DRINKS' is on the bottom line. Small decorative leaf motifs are placed on either side of the word 'DRINKS'.

Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Die Autorin

Hildegard Möller lebt in Münster und war nach ihrem Studium Inhaberin und Küchenchefin zweier Gastronomiebetriebe. Seit einigen Jahren setzt die Ökologin ihr kreatives Handwerk am Schreibtisch fort. Als Kochbuchautorin und Food-Journalistin schreibt und kocht sie mit Leidenschaft. Zu Hause experimentiert sie gerne mit Produkten aus ihrem eigenen Garten, wo von Apfel bis Zitronenmelisse alles wächst. Bei Thorbecke erschien von ihr bereits „Limo, Brause & Spritz“.

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2019 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Fotos: Nathalie Wolff, Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1285-5

INHALT



Vom Kräuterbeet ins Glas

7

Bar-Know-How für zu Hause

8

Arbeitsgeräte

9



Die Rezepte

Kräuterdrinks mit Alkohol

10

Kräuterdrinks ohne Alkohol

38

Register

64





PFIRSICH- BOWLE



MIT ROSMARIN UND CRANBERRYS

Für 8 Gläser à 200 ml

4 reife Pfirsiche
1 Bio-Zitrone
3 EL heller Rohrohrzucker
8 cl Orangenlikör
6 Zweige Rosmarin
50 g Cranberrys
0,75 l Roséwein
0,75 l gekühlter Rosésekt

Besonderes Zubehör

Bowlegefäß oder Glaskaraffe

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten + ca. 10 Stunden
Wartezeit

1 Die Pfirsiche waschen, halbieren und den Stein herauslösen. Hälften in sehr dünne Spalten schneiden und in ein Bowlegefäß oder in eine Glaskaraffe geben. Die Zitrone waschen und trocken reiben. Die Schale dünn abschälen. 4 EL Saft auspressen. Zitronensaft und -schale, Rohrohrzucker und Likör dazugeben. Alles vorsichtig mischen. Abgedeckt ca. 5 Stunden kalt stellen.

2 Rosmarin waschen, trocken schütteln und mit den Cranberrys zur Pfirsich-Zucker-Mischung geben. Mit Roséwein aufgießen und weitere 5 Stunden kalt stellen.

3 Direkt vor dem Servieren mit Rosésekt auffüllen.

HIMBEER- SPRITZ

MIT BASILIKUM UND MINZE

Für 1 Glaskaraffe (ca. 1 l)

2 Bio-Zitronen
4 Zweige Basilikum
4 Zweige Minze
200 g Himbeeren (ersatzweise
TK-Himbeeren)
8 EL flüssiger Honig
0,4 l stilles Mineralwasser
0,4 l gekühltes kohlen säure-
haltiges Mineralwasser
Basilikum- und Minzeblätter zum
Dekorieren

Besonderes Zubehör

Glaskaraffe
Holzlöffel
Eiswürfel

Zubereitungszeit

ca. 15 Minuten + ca. 45 Minuten
Wartezeit

- 1 Die Zitronen waschen, trocken reiben und in Spalten schneiden. In eine Glaskaraffe geben. Basilikum und Minze waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und dazugeben. Alles mischen und mit einem langen Holzlöffel kräftig andrücken.
 - 2 Die Himbeeren verlesen, waschen und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit dem Honig vermengen und zur Zitronen-Kräuter-Mischung geben. Mit stillem Mineralwasser auffüllen und abgedeckt 45 Minuten ziehen lassen.
 - 3 Danach mit Eiswürfeln und Mineralwasser auffüllen. Mit Basilikum- und Minzeblättern dekorieren. Sofort servieren.
-



REGISTER

- A**ltbier-Sundowner mit Orange und Basilikum 33
Aprikosen-Orangen-Wasser mit Lavendel 53
- B**irnen-Cocktail mit Tonic und Thymian 46
- C**assis-Wodka mit Rosmarin und Himbeeren 24
- E**rdbeer-Basilikum-Caipirinha 12
Erdbeer-Margarita mit Maracuja und Rosmarin 38
Erdbeer-Melonen-Bowle mit Kerbel 61
- F**rozen Sangria mit Beeren und Zitronenmelisse 15
- G**azpacho-Shake mit Basilikum 41
Gin-Cocktail mit Röst-Zitrone, Koriander und Estragon 16
Gin Fizz mit Gurke und Basilikum 23
Grapefruit-Limetten-Cocktail mit Salbei 62
Guinness-Refresher mit Rosmarin 30
- H**eidelbeer-Royal mit Melisse 34
Himbeer-Spritz mit Basilikum und Minze 57
Holunder-Buttermilch-Shake mit Zitronenmelisse 54
- I**ngwer-Tonic mit Limette und Minze 42
- J**oghurt-Drink mit Frankfurter Kräutern 58
- L**imo Mediterraneo 49
Limoncello mit Prosecco, Olive und Thymian 26
- M**ango-Smoothie mit Orange und Kapuzinerkresse 45
Minze-Zitrus-Limonade 50
- O**ringen-Thymian-Daiquiri 19
- P**firsich-Bowle mit Rosmarin und Cranberrys 11
Pflaumen-Holunder-Cooler mit Salbei 37
Piña Colada mit Salbei 20
- W**eizenbier-Mojito mit Limette und Minze 29

