

HILDEGARD
MÖLLER

SOMMER
DRINKS

 The title 'SOMMER DRINKS' is written in a large, red, serif font. The word 'SOMMER' is on the top line and 'DRINKS' is on the bottom line. Small, stylized red 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 Ökotrophologin 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 erschienen von ihr bereits »Limo, Brause & Spritz« und »Frische Kräuterdrinks«.

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

Alle Rechte vorbehalten

© 2020 Jan Thorbecke Verlag

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 978-3-7995-1374-6

INHALT



Sommer, Sonne, Sommerdrinks

7

Die Rezepte

Sommerdrinks ohne Alkohol

8

Sommerdrinks mit Alkohol

36

Register

64

SOMMER, SONNE, SOMMERDRINKS

Lange, warme Sommerabende – Grillpartys überall: Das Verlangen nach Durstlöschern ist an heißen Tagen besonders groß. Erfrischende Sommerdrinks wie spritzige Limonaden, angesagte Aromawasser-Kreationen, kühle Eistees und fruchtige Cocktails verschaffen da rasch wohltuende Abkühlung. Ganz neu auf der Getränke-
liste sind Szene-Newcomer wie Shrubs, Switchels oder Drinks mit Kurkuma, die für willkommene Abwechslung in der hauseigenen Bar sorgen. Anstelle von süßen Softdrinks, Bier und Wein lassen sich wunderbar kreative, zuckerarme Alternativen zaubern, die durch ihren Fruchtanteil einen natürlichen Süßegrad erlangen. Pfirsich-Maracuja-Slush oder Holunder-Caiprinha sind im Handumdrehen gemacht und garantieren Überraschung sowie Erfrischung pur auf jeder Party.

Viel Freude mit den Sommerdrinks!
Hildegard Möller



ERDBEER- ZITRONEN-LIMO

Für 4 Gläser à 250 ml

500 g Erdbeeren
2 Zitronen
8 EL flüssiger Honig
12 Eiswürfel
700 ml kohlenensäurehaltiges
Mineralwasser
Bio-Zitronenscheiben und
Minzeblätter zum Verzieren

Zubereitungszeit

15 Minuten

1 Die Erdbeeren waschen, putzen, in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab für einige Sekunden fein pürieren. Die Zitronen auspressen. Die pürierten Erdbeeren mit dem Honig und dem Zitronensaft mischen.

2 Zum Servieren den aufgefangenen Saft auf 4 Gläser verteilen. Je 3 Eiswürfel dazugeben. Mit Mineralwasser aufgießen. Mit Bio-Zitronenscheiben und Minzeblättern verzieren.



MELONEN- AQUA-FRESCA

MIT GRANATAPFEL UND MINZE

Für 4 Gläser à 250 ml

500 g Galia-Melone
2 Limetten
500 ml stilles Wasser
2 EL flüssiger Honig
1 Bund Minze
200 g Crushed Ice
1 Granatapfel
Minzeblätter zum Verzieren

Zubereitungszeit

15 Minuten

- 1 Die Gläser im Gefrierfach vorkühlen. Die Melone in Spalten schneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch von der Schale trennen. In Stücke schneiden und in einen hohen Rührbecher geben. Die Limetten auspressen. Limettensaft, Wasser und Honig zugeben. Die Minze waschen, Blättchen abzupfen und mit dem Crushed Ice hinzufügen.
 - 2 Alles zusammen mit dem Pürierstab auf höchster Stufe für einige Sekunden fein pürieren. Die Kerne aus dem Granatapfel lösen und unterrühren.
 - 3 Zum Servieren das Aqua Fresca in die vorgekühlten Gläser geben. Mit Minzeblättern verzieren.
-

HOLUNDER- CAPIRINHA



Für 4 Gläser à 200 ml

4 Bio-Limetten
4 EL heller Rohrohrzucker
350 g Crushed Ice
120 ml Cachaça
(weißer Zuckerrohrschnaps)
200 ml Holunderblütensirup
Minzeblätter zum Verzieren

Besonderes Zubehör

Stößel
Trinkhalme

Zubereitungszeit

10 Minuten

- 1 Die Limetten waschen, trockenreiben und achteln. Auf 4 Gläser verteilen. Je 1 EL Rohrohrzucker hinzugeben. Mit einem Stößel die Limettenstücke zerdrücken.
 - 2 Zum Servieren die Gläser zur Hälfte mit Crushed Ice füllen. Mit je 30 ml Cachaça und 50 ml Holunderblütensirup aufgießen. Umrühren. Mit Minzeblättern verzieren. Trinkhalme hineinstecken.
-



REGISTER

Apfel-Matcha-Slush	10	Nektarinen-Beeren-Drink	24
Beeren-Mojito	36	Orangen-Basilikum-Aperol	44
Brombeer-Spritz	40	Pfirsich-Maracuja-Slush mit Himbeeren	32
Erdbeer-Zitronen-Limo	8	Pfirsich-Ramazotti-Bowle	48
Gin-Minze-Refresher	56	Pflaumen-Amaretto-Cider	46
Grapefruit-Tonic mit Melonen-Eiswürfeln	28	Sommerbeeren-Bowle	30
Heidelbeer-Limetten-Cocktail mit Rosmarin	26	Tocco Rosso mit Erdbeeren	52
Himbeer-Secco	42	Wassermelonen-Soda mit Orange und Minze	20
Himbeer-Shrub	18	Weißer Sangria	62
Holunder-Capirinha	38	Zitrus-Kurkuma-Limo	22
Ingwer-Switchel	16		
Lila Berry	58		
Limetten-Eistee mit Pfirsich	14		
Mango-Granatapfel-Cooler	34		
Mango-Orangen-Mimosa	50		
Melonen-Aperol-Bowle	60		
Melonen-Aqua-Fresca mit Granatapfel und Minze	12		
Melonen-Wein-Slush	54		

