

ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

FRUCHTBOMBEN

BEERENSTARKE DRINKS

TOPFGUCKER

JUNI 2018

Beerenstarke Drinks

Kühle Getränke mit fruchtiger Note machen den Grillabend zum sommerlichen Highlight

TOPFGUCKER

Erdbeere

Der botanische Name der Erdbeere ist *fragaria*, leitet sich vom lateinischen Verb *fragare* ab, was *duften* heißt. Schon Steinzeitmenschen sammelten die Frucht, die heutige Gartenerdbeere wurde um 1750 entdeckt.

Wer sich die warme Jahreszeit auf der Zunge zergehen lassen möchte, ist mit Erdbeeren immer auf der richtigen Seite. Kaum ein anderes Obst weckt so starke Sommergefühle wie die rote Frucht! Mit ihrem süßen Geschmack ist die Erdbeere aber nicht nur pur ein Genuss, sondern verleiht auch Drinks und Cocktails einen

besonderen Pfiff. Diese Getränke sind die perfekten Begleiter für einen gelungenen Grillabend (Inspirationen hierfür: S. 34 bis 37). BAD AACHEN hat vier *Fruchtbomben* rausgesucht und sagt: Cheers!

Alle BAD AACHEN-Topfgucker gibt's unter www.bad-aachen.net/

BAD AACHEN EMPFIEHLT:

Erdbeer-Mojito

Zutaten pro Glas:

1 Limette, 2 Erdbeeren (nach Belieben auch mehr), 3 TL Rohrzucker, 6 Minzblätter, 50 ml brauner Rum, 10 ml Erdbeersirup, Mineralwasser.

Zubereitung:

Limette achteln, Erdbeeren in Stücke schneiden und zusammen mit dem Rohrzucker in ein Glas geben. Mit einem Stößel (alternativ: Stiel eines hölzernen Kochlöffels) die Limettenstücke ausdrücken und die Erdbeeren leicht pürieren. Danach die Minzblätter dazugeben und nochmals leicht andrücken. Nun *crushed* Eis, Rum und Erdbeersirup in das Glas füllen und leicht verrühren. Abschließend mit Mineralwasser auffüllen. Mit Minzweigen nach Belieben dekorieren und genießen!

Strawberry & Basil Mule

Zutaten pro Glas:

40 ml Wodka, 3 Erdbeeren, 3 bis 4 Blätter frisches Basilikum, Saft einer Limette, Ginger Beer (scharfe Ingwerlimonade).

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, vierteln und zusammen mit dem Basilikum in einen Kupferbecher geben. Mit einem Stößel zerdrücken, bis die Erdbeeren zerkleinert sind und das Basilikum-Aroma sich entfaltet hat. Wodka und Limettensaft hinzufügen, und das Ganze ein paar Minuten ziehen lassen. Anschließend den Becher mit Eis füllen und mit Ginger Beer aufgießen. Umrühren und mit Basilikum und Erdbeeren garnieren.

Erdbeer-Rhabarber-Bowle (alkoholfrei)

Zutaten für 1 Liter:

500 g Erdbeeren, 2 EL Zucker, 1 Vanilleschote, 500 ml Rhabarbersaft, 500 ml alkoholfreier Sekt, 1 Bund Minze.

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und vierteln. Das Vanillemark aus der Schote kratzen, mit dem Zucker vermengen und über die Erdbeeren streuen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen. Rhabarbersaft mit den Erdbeeren und der grob gehackten Minze in einer Karaffe oder einem anderen geeigneten Bowlegefäß vermischen und nochmals 15 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den gut gekühlten alkoholfreien Sekt zur Bowle geben und in Gläsern servieren.

Erdbeer-Kokos-Drink (alkoholfrei)

Zutaten pro Glas:

50 g Erdbeeren, Saft einer halben Limette, 1 EL Erdbeersirup, 150 ml Kokoswasser, 50 ml Mineralwasser.

Zubereitung:

Erdbeeren mit Erdbeersirup und Limettensaft pürieren. Das Kokoswasser zugeben und kurz vermischen. *Crushed* Eis in das Glas füllen, Erdbeer-Kokos-Mix zugeben und mit dem Mineralwasser auffüllen.

