

Erfrischende Cocktails

... den Sommer genießen

Orangen-Minze

Eine Pfefferminze mit fruchtigem Orangenaroma. Ihre frischen Blätter verleihen Sommer-Bowlen einen erfrischenden Geschmack und eignen sich auch gut für Teemischungen oder Desserts wie Mousse au Chocolat und Obstsalat. Zerkleinert kommt das Aroma übrigens noch besser zur Geltung.

Frucht-Minze

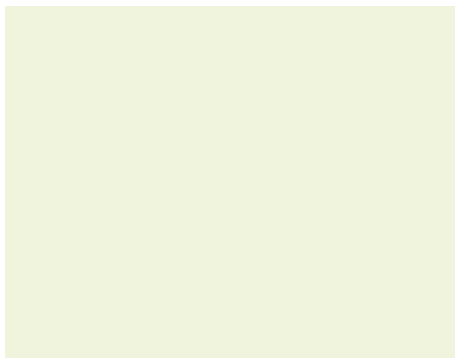
Die frischen Blätter mit dem fruchtigen Minze-Aroma schmecken leicht nach Schwarzer Johannisbeere und eignen sich besonders gut für Tees, Süßspeisen oder zum Verfeinern von Smoothies und Cocktails. Ein Rückschnitt im Sommer fördert einen Neuaustrieb.

Feinblättriges Basilikum

Die kleinblättrige Sorte 'Bubikopf' wächst kompakt und besitzt einen milden, aber dennoch charakteristischen Basilikumgeschmack. Die jungen Blätter und Tribspitzen werden typischerweise zum Würzen von mediterranen Gerichten verwendet. Beim "Cuisine Style" findet Basilikum immer öfter Verwendung in Cocktails und sorgt dort für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.

Cola-Strauch

Er ist aufgrund seines Coladuftes sehr beliebt bei Kindern. Ein paar Tribspitzen in ein Glas mit kaltem Mineralwasser geben, eine Zitronenscheibe hinzufügen und kurze Zeit ziehen lassen – herrlich erfrischend! WICHTIG: Ausschließlich Tribspitzen verwenden.



www.einfach-kräuter.de



Cocktail-Kräuter



Cocktail-Kräuter

... für leckere Drinks

Es gibt doch nichts Schöneres, als an einem lauen Sommerabend auf der heimischen Terrasse einen leckeren Cocktail zu genießen.

Egal, ob es der berühmte Mojito – Kubas Nationalgetränk, die allseits bekannte Maibowle – deren Rezeptur die Benediktinermönche bereits vor der Jahrtausendwende erfunden haben, oder die erfrischende Zitronen-Ingwer-Limonade vom britischen Starkoch Jamie Oliver ist. Alle diese Cocktails haben eines gemeinsam: Ihre besondere Geschmacknote erhalten alle drei durch frische Kräuter.

... Cuisine Style

"Cuisine Style" ist ein neuer Aromatrend. Ursprünglich aus den Londoner Bars auf das europäische Festland herüber geschwappt, steht er vor allem in den Berliner Top-Bars hoch im Kurs. Unter "Cuisine Style" versteht man die Kunst, Drinks durch die Beigabe von Kräutern wie z. B. Salbei, Basilikum oder Thymian, das gewisse Etwas zu verleihen. Dadurch werden bekannte Cocktail-Klassiker aufgepeppt und erhalten eine neue, besondere Geschmacksnote. Kräuter sind also auch in den Bars hoch im Trend! Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Je ausgefallener die Cocktail-Kreationen, desto unerwarteter die Geschmackserlebnisse für den Cocktailtrinker.

Experimentieren Sie doch auch einfach mal mit Ihren frischen Kräutern! Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

... die Verwendung

Cocktail-Kräuter sollten immer nur frisch verwendet werden. Frisch enthalten sie die meisten Aromastoffe, die sich dann in den gemixten Kaltgetränken besonders gut entfalten können. Häufig müssen die Kräuter vor der Verwendung "aktiviert" werden. Das bedeutet, dass die Pflanzenzellen in denen die ätherischen Öle gespeichert sind, z. B. durch das Zerstoßen mit Hilfe eines Stößels, aufgebrochen werden. Wichtig: Je weicher das Kraut, desto weniger darf es bearbeitet werden.

Garten-Monats-Erdbeere
Zitronen-Thymian
Mandarinen-Melisse
Frucht-Minze
Basilikum

Großer Sauerampfer
Marokkanische Minze
Zitronengras
Mojito-Minze
Gewürz-Salbei

Mojito – Das original kubanische Rezept

- 1 **2 TL Zucker** in ein Glas geben.
- 2 Den Saft von einer halben **Limette** und **2 frische Minzezweige** hinzufügen.
- 3 **100 ml Mineralwasser** hinzugeben und anschließend die Minzeblätter mit einem Stößel zerstoßen.
- 4 Zum Schluss **5 cl Havana Club Añejo 3 Años** (Kubanischer Rum) und **4 Eiswürfel** in das Glas geben, umrühren, einen Strohhalm dazu stecken – fertig ist der Mojito!

Basil Crush – Ausgefallen exotisch

- 1 **2 Basilikumzweige** in einen Shaker geben und leicht zerstoßen.
- 2 **3 cl Limettensaft, 1 TL Puderzucker, 5 cl trüben Apfelsaft und 5 cl Gin** hinzufügen und mit **5 Eiswürfeln** mindestens 20 Sekunden lang kräftig schütteln.
- 3 Um die zerkleinerten Basilikumzweige zurückzuhalten, durch ein **Sieb** in ein **Martiniglas mit Eis** füllen. Die Flüssigkeit sollte die Farbe Grün vom Basilikum angenommen haben. TIPP: Je länger geschüttelt wird, desto intensiver wird die Farbe und der Basilikum-Geschmack. Mit einem Basilikumblatt dekorieren – einfach lecker!

Zitronen-Ingwer-Limonade nach Jamie Oliver

- 1 **Ingwerwurzel** (ca. 2cm) in einen Krug raspeln.
- 2 **3 Stängel Minze** und **330 ml Zitronenbrause** dazu geben und mit **Leitungswasser** oder **Mineralwasser** auffüllen.
- 3 Gut umrühren und einige Zeit im Kühlschrank ziehen lassen (mind. 30 Min. Je länger die Mischung zieht, desto intensiver wird der Minzgeschmack. **Eiswürfel** in ein Glas geben und die Zitronen-Ingwer-Limonade durch ein Sieb eingießen – Erfrischung pur!

Gelbblättriger Zitronen-Thymian
Mandarinen Minze
Zitronen-Melisse
Erdbeer-Minze
Karoo-Minze