



HILDEGARD  
MÖLLER

SOMMER  
DRINKS

## **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](http://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 Durstlöschen ist an heißen Tagen besonders groß. Erfrischende Sommerdrinks wie spritzige Limonaden, angesagte Aromawasser-Kreationen, kühle Eistees und fruchtige Cocktails verschaffen da rasch wohlende 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 kohlensäurehaltiges  
Mineralwasser  
Bio-Zitronenscheiben und  
Minzeblätter zum Verzieren

Zubereitungszeit

15 Minuten

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

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 Rohrzucker  
350 g Crushed Ice  
120 ml Cachaça  
(weißer Zuckerrohrschnaps)  
200 ml Holunderblütsirup  
Minzeblätter zum Verzieren

Besonderes Zubehör

Stößel  
Trinkhalme

Zubereitungszeit

10 Minuten

Die Limetten waschen, trockenreiben und achteln.  
Auf 4 Gläser verteilen. Je 1 EL Rohrzucker 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 Holunderblütsirup  
aufgießen. Umrühren. Mit Minzeblättern  
verzieren. Trinkhalme hineinstecken.





# REGISTER



Apfel-Matcha-Slush .....	10
Beeren-Mojito .....	36
Brombeer-Spritz .....	40
Erdbeer-Zitronen-Limo .....	8
Gin-Minze-Refresher .....	56
Grapefruit-Tonic mit Melonen-Eiswürfeln .....	28
Heidelbeer-Limetten-Cocktail mit Rosmarin .....	26
Himbeer-Secco .....	42
Himbeer-Shrub .....	18
Holunder-Capirinha .....	38
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
Nektarinen-Beeren-Drink .....	24
Orangen-Basilikum-Aperol .....	44
Pfirsich-Maracuja-Slush mit Himbeeren .....	32
Pfirsich-Ramazotti-Bowle .....	48
Pflaumen-Amaretto-Cider .....	46
Sommerbeeren-Bowle .....	30
Tocco Rosso mit Erdbeeren .....	52
Wassermelonen-Soda mit Orange und Minze .....	20
Weiße Sangria .....	62
Zitrus-Kurkuma-Limo .....	22

