

student's cooking

Mancher möchte wohl meinen, dass ein kühles Blondes das einzig wahre Sommergetränk ist. Dass man aber der Reihe der „wahren Sommergetränke“ noch ein paar weitere Nettigkeiten hinzufügen könnte, stellen die unten angeführten Sommer-Klassiker sicher unter Beweis. In diesem Sinne wünsche ich euch einen schönen Sommer!

Sangria

Zutaten:

- 2 Orangen (ungespritzt)
- ½L Orangensaft (ev. frisch gepresst)
- 1L Wein (rot)
- Honigmelone
- Garnitur

Das Fleisch einer Honigmelone in kleine Stücke und 2 Orangen in dünne Scheiben schneiden. Die Früchte in ein Bowlegefäß geben und mit 1 l Rotwein und 1/2 l (frisch gepresstem) Orangensaft auffüllen. Nach Geschmack noch mit Zucker süßen und bis zum Servieren kühl stellen.

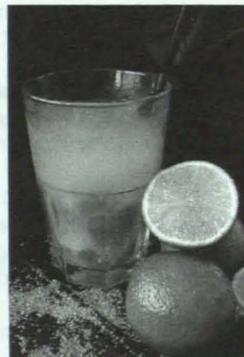


Caipirinha

Zutaten:

- ca. 4-6 cl Cachaça (brasilianischer Zuckerrohrschnaps)
- 1/2 Limette (grün, möglichst ungespritzt)
- 2 TL Zucker (am besten brauner Rohrzucker)
- Eiswürfel (vorzugsweise zerkleinert)

Die halbe Limette wird in kleine Stücke geschnitten und zusammen mit dem Zucker in einem stabilen Whiskyglas zerquetscht. Anschließend wird das Glas (je nach Größe) zu 2/3 oder ganz mit Eis aufgefüllt, der Cachaça zugegeben und das Ganze gut umgerührt. Eine sehr beliebte Variante ist der Caipirosca, für den man anstelle des Cachaça einfach Wodka verwendet.



Erbeerbowle

Zutaten:

- 1 Zitrone
- 750 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 1 Flasche Cointreau (Orangenlikör, nach Belieben)
- 1 Flasche Weißwein (gekühlt)
- 1 Flasche Prosecco (gekühlt)
- Zitronenmelissenblätter

Die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln, in eine Bowleschüssel geben, den Zucker, den Saft aus der Zitrone und den Cointreau zugeben (und im Falle des Falles die Melissenblätter). Eventuell zum Durchziehen über Nacht in den Kühlschrank stellen. Aufgießen mit Prosecco und Weißwein (wer will, kann auch Mineralwasser oder Soda zugeben)



Edith Renöckl
Chefkoch im
Pressereferat