

APFEL-BOWLE MIT RHABARBER



Zutaten für 8 Gläser:

375 g rote Johannisbeeren

700 ml Rhabarbernektar

12 Zweige Rosmarin

8 Limetten, unbehandelt

160 g brauner Zucker

700 ml Apfelsaft

400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Und so geht's:

Eiswürfel: Johannisbeeren waschen, von den Stielen streifen und in 3 Eiswürfelbereiter verteilen. Mit Rhabarbernektar aufgießen und gefrieren lassen.

Bowle: Rosmarin - bis auf 8 kleine Zweige zum Garnieren - von den Stielen streifen und grob hacken. Limetten heiß waschen, trocknen, achteln und mit Zucker zerdrücken. Gehackten Rosmarin dazugeben und ebenfalls kurz mörsern. Apfelsaft und restlichen Rhabarbernektar hinein geben, umrühren und alles eine halbe Stunde lang kalt stellen, dann durch ein Sieb passieren.

Die Bowle im Verhältnis 3:1 mit Mineralwasser aufgießen. Mit den vorbereiteten Eiswürfeln, den Rhabarberlocken und den restlichen Rosmarinzweigen anrichten.