

12.16.2019

SILVESTER WIRD BUNT - ALKOHOLFREIE IDEE FÜR DEN JAHRESWECHSEL



Zum Jahreswechsel trifft man sich traditionell in großer oder kleiner Runde, privat oder auf den Partymeilen des Landes. Bei der Auswahl der Getränke zählen Cocktails ganz eindeutig mit zu den Favoriten. Die gibt es in den letzten Jahren auch immer häufiger als alkoholfreie Variante für alle jene, die keinen Alkohol wollen oder dürfen oder sich mal eine kleine Erholungspause in der Partynacht gönnen wollen. Die ideale Basis für traditionelle und ausgefallene

Cocktailideen sind Fruchtsäfte und Fruchtnektare - egal ob gerührt, geschüttelt oder gemixt.

Das hat Tradition: das neue Jahr wird mit einem besonderen Schluck begrüßt. Pünktlich um zwölf heißt es anstoßen und Feuerwerk gucken. Zahlreiche Ideen mit Fruchtsaft oder -nektar zeigen, dass man auch genussvoll ohne Alkohol auf das neue Jahr anstoßen kann: Ob herb-säuerlich, klar und spritzig oder samtig-süß - mit Fruchtsaft ist jede Geschmacksrichtung möglich. Barkeeper und Hobby-Mixer setzen schon lange auf die natürlichen Zutaten Fruchtsaft und Fruchtnektar - sie garantieren vielfältigen Geschmack, sorgen für Farbe im Glas und stehen in Kombination mit prickelnden Zutaten für den perlenden Fruchtkick.

Mit den nachfolgenden Rezeptideen können Gastgeber gerne punkten und neben Autofahrern freuen sich auch Schwangere, Kinder und alle, die auf Alkohol verzichten wollen oder müssen, über ein alkoholfreies Highlight in der Silvesternacht.



Apfel-Moscow Mule

ZUTATEN für 4 Portionen: 30 g frischer Ingwer, 2 Limetten, unbehandelt, 40 g brauner Zucker, 400 ml Apfelsaft, 200 ml Ginger Ale, 4 Gurkenscheiben, nach Wunsch von einer längs aufgeschnittenen Mini-Salatgurke

ZUBEREITUNG: Den Ingwer schälen, dann fein reiben. Die Limetten heiß waschen, dann achteln und mit dem Zucker zerdrücken. Anschließend den Ingwer untermengen. Zusammen mit Apfelsaft, Ingwerbier sowie Crushed Ice in Tumblern servieren, dabei mit jeweils einer Gurkenscheibe garnieren.

Birne-Verbene-Mojito mit Gurke

ZUTATEN für 4 Portionen: 200 g Salatgurke, 2 Limetten, unbehandelt, 40 g brauner Zucker, 4 Stiele Zitronenverbene, 500 ml klarer Birnensaft, 150 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltig, 4 hauchfeine Birnenscheiben

ZUBEREITUNG: Die Gurke waschen und würfeln, dabei entkernen. Die Limetten heiß waschen, dann achteln und mit dem Zucker zerdrücken. Verbene von den Stielen zupfen, dazugeben und ebenfalls leicht andrücken. Die Gurkenwürfel hinzufügen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Ansatz mit Birnensaft verrühren und mit Crushed Ice in vier Tumblern anrichten. Mit Mineralwasser auffüllen, mit Birnenscheiben garnieren und servieren.

Orange Sunrise

ZUTATEN: 400 ml Orangensaft, 50 ml Sanddornnektar, 50 ml Aprikosennektar, 50 ml Limettensaft, 4 kleine Orangenscheiben, unbehandelt, 40 ml Grenadine, 100 ml Tonic Water

ZUBEREITUNG: Den Orangensaft mit Sanddornnektar, Aprikosennektar sowie Limettensaft verrühren. Die Orangenscheiben auf der Innenseite von vier Longdrinkgläser andrücken. Grenadine in die Gläser verteilen und jeweils

5-7 Eiswürfel dazugeben. Die Orangensaft-Mischung langsam dazugeben, zuletzt das Tonic Water. Mit Rührstab oder Strohhalm servieren.

Traubensaft Spritz

ZUTATEN für 4 Gläser: 2 Limetten, unbehandelt, 20 kernlose rote Trauben, 400 ml roter Traubensaft, 200 ml Rhabarbernektar, 50 ml Limettensaft, 20 ml Grenadine, 200 ml Tonic Water

ZUBEREITUNG: Die Limetten heiß waschen, dann mit einem scharfen Messer die Schale dünn spiralförmig abtrennen. Anschließend die beiden Spiralen halbieren, so dass man 4 Stück erhält. Die Trauben waschen und mit jeweils einer Spirale auf vier Spieße verteilen.

Traubensaft mit Rhabarbernektar, Limettensaft sowie Grenadine vermengen und mit 5-7 Eiswürfeln in vier Longdrinkgläser verteilen. Mit Tonic Water auffüllen, mit Spießen garnieren und servieren