

Rezept

Ipanema Virgin

Ein Rezept von Ipanema Virgin, am 25.04.2024

Zutaten

- 1 Bio-Limette
- 12 Eiswürfel
- 80 ml eiskaltes Tonic Water
- 2 TL Rohrzucker
- 1 EL Basilikum-Limetten-Sirup

Basilikum-Limetten-Sirup

- 2 Bio-Limette
- 250 ml Wasser
- 2 Bund Basilikum
- 2 Stängel Petersilie
- 250 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Drink (ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal, 1 g F, 28 g KH

Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und in Viertel schneiden, die Viertel quer halbieren. Mit dem Rohrzucker in ein Glas geben. Die Limettenstücke mit einem Stößel anquetschen und dabei den Saft herauspressen.

2. Eiswürfel im Mixer crushen und die Hälfte in das Glas geben. Den Sirup dazugießen und umrühren.

3. Das übrige Crushed Ice in das Glas füllen und das Glas mit dem Tonic Water auffüllen. Eventuell mit einem dicken Trinkhalm im Glas servieren.

Basilikum-Limetten-Sirup

4. Bio-Limetten in Stücken mit 250 ml Wasser aufkochen, dann abkühlen lassen. Die Blätter vom Basilikum und Petersilie Stängeln im Mörser fein zerreiben und dazugeben. Den Ansatz über Nacht ziehen lassen, dann abgießen.

5. Limetten ausdrücken und mit 250 g Zucker verrühren, erneut ca. 10 Min. kochen lassen. Sirup abfüllen.

6. Eine gut gesäuberte Flasche (ca. 400 ml) mit dem heißen Sirup füllen und verschließen. Der Sirup hält sich ca. 1 Monat. Mischt man 1–2 TL Zitronensäure unter, lässt er sich mind. 2–3 Wochen länger aufbewahren. Angebrochene Flaschen kalt stellen!