



Sommerliche
GETRÄNKE

Liebes Community Mitglied,

die sommerlichen Temperaturen machen richtig Laune auf erfrischende Getränke. Es gibt so viele verschiedene Möglichkeiten: Eistee, Limonade, Cocktail oder Milchshake. Ich bin so gespannt auf deine tollen Rezepte rund um das Thema sommerliche Getränke. Was ist dein Lieblingsgetränk im Sommer? Verrate der Community und mir, mit welchem Getränk du dich im Sommer am liebsten erfrischst.

Dein Christian



*Erhalte dein
Badge Steruekoch*

Teile dein Lieblingsrezept
und bekomme mindestens 5 Likes



Mit etwas Glück kommst du ins
Community Kochbuch



UNSERE LIEBLINGSREZEPTE AUF EINEN BLICK

| | |
|--|----|
| French 75 | 4 |
| Rauchiger Cocktail | 5 |
| Tonic trifft auf Earl Grey | 6 |
| Lavendel Limonade | 7 |
| Rosmarin trifft auf Zitrusfrüchte | 8 |
| Chili-Guave-Cocktail (alkoholfrei) | 9 |
| Pflaumen Secco | 10 |
| Wild Berry mit oder ohne Alkohol | 11 |
| Carribean Feeling | 12 |
| Erdbeer-Minz-Hugo (alkoholfrei) | 13 |
| Beeren Gin Tonic | 14 |
| Der perfekte Sommerdrink – Pimms No. 1 | 15 |
| Wassermelonen-Himbeer-Smoothie | 16 |
| Klassisch griechischer Frappé | 17 |
| Bierbowle mit Ananas | 18 |
| Beerenbowle de luxe | 19 |
| Zitlim | 20 |
| Kalter Erdbeer-Rhabarber-Wein | 21 |
| Kirsch-Limes für laue Sommerabende | 22 |
| Süß-herbe Erfrischung mit Pep | 23 |
| Beerenmilchshake | 24 |
| Sinfonie in pink | 25 |
| Adliger Eistee | 26 |
| Eistee à la Lipton – mit Eistee-Sirup | 27 |
| Kein Hugo | 28 |
| Sundowner | 29 |
| Sangria Slushi | 30 |
| Ananas-Zitrone-Minz-Limonade | 31 |
| INGO | 32 |
| Johannisbeer-Vanille-Shake | 33 |
| Lassi (mit Mango oder Minze) | 34 |
| Summercocktail | 35 |
| Erfrischender Mango-Eistee | 36 |
| BOAR mit Cranberry-Saft | 37 |
| Karibik Wassermelone Cocktail | 38 |



French 75



Zutatenliste

- 3 cl Gin
- 1 cl Zitronensaft
- 150 ml Bitter Lemon
- 1 Schuss Sekt
- 1 TL Zuckersirup

Und so wird's gemacht:

Sekt, Gin, Zitrone und Zuckersirup im Shaker mit Eiswürfeln gut mixen und in ein Cocktailglas abseihen.

Bitter Lemon hinzufügen und zur Dekoration eine Zitronenscheibe verwenden. Noch ein Glasröhrchen hinein und fertig.



Rauchiger Cocktail



Zutatenliste

- 150 ml Granatapfelsaft
- 150 ml Ginger Ale
- wenig Rosmarin
- wenig Eiswürfel

Und so wird's gemacht:

Einige Blätter Rosmarin verbrennen und den Rauch mit einem Glas abdecken.

Nach 2 Minuten das Glas herunternehmen und Granatapfelsaft, Ginger Ale und Eiswürfel hinzufügen.

Mit einer Zitronenscheibe und etwas Rosmarin dekorieren.

Tonic trifft auf Earl Grey



Zutatenliste

- Teebeutel schwarzen Tee (Earl Grey)
- Zitronensaft
- Tonic Water
- Eiswürfel
- Minze
- Bio-Zitronen

Und so wird's gemacht:

Den Tee mit kochendem Wasser aufgießen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Danach abkühlen lassen.

Eiswürfel, ein paar Spritzer Zitronensaft und den Tee in ein Glas geben und mit Tonic Water auffüllen.

Mit Minze und einem Stück Zitrone dekorieren.

Lavendel Limonade



VON TATJANA U.

Zutatenliste

- 1 l Mineralwasser mit Kohlensäure
- 230 ml kaltes, stilles Wasser
- 100 g Zucker
- 3 kleine Bio-Zitronen
- 3 EL getrocknete Lavendelblüten
- Eiswürfel nach Belieben

Und so wird's gemacht:

Das stille Wasser, den Zucker und die Lavendelblüten in einem Topf zum Kochen bringen und zwei Minuten köcheln lassen.

Dann den Topf vom Herd nehmen und das Lavendelwasser mit geschlossenem Deckel eine Stunde ziehen lassen.

Das Lavendelwasser hat sich nun zu einem Sirup entwickelt, der in der sauberen Flasche bis zu 10 Tage haltbar ist.

Saft der drei Zitronen auspressen, mit dem Mineralwasser und drei Esslöffeln des Sirups in eine Karaffe füllen. Menge des Sirups kann variiert werden.

Zum Schluss eine getrocknete Lavendelblüte oder einen getrockneten Lavendelhalm dazugeben.



Rosmarin trifft auf Zitrusfrüchte



Zutatenliste

- Tonic Water
- Bitterol (Orangen Aperitiv)
- 1 (Bio-)Limette
- Eiswürfel
- Zweig Rosmarin

Und so wird's gemacht:

Limette achteln, ins Glas geben und mit dem Stößel ausquetschen. Eiswürfel darüber geben.

Dann ca. 5 cl Bitterol dazugeben und das Ganze mit Tonic Water auffüllen.

Mit einem Zwei Rosmarin dekorieren.

Chili-Guave-Cocktail (alkoholfrei)



Zutatenliste

- 200 ml Guavensaft
- 1/2 EL Zitronensaft
- 1/2 TL rosa Himalaya Salz
- 1/4 TL Paprikapulver
- 100 ml Sprite oder 7up
- Eiswürfel
- Basilikumblätter

Und so wird's gemacht:

2-3 Basilikumblätter und Zitronensaft in ein Glas geben und verrühren.

Salz, Paprika, Guavensaft, Sprite und Eiswürfel hinzugeben und vermischen.

Pflaumen Secco



Zutatenliste

- 3 TL Pflaumenkompott (1 Teil entsteinte, geachtelte Zwetschen, 1 Teil Wasser, Zucker nach Geschmack, Zimtpulver, etwas Zitronensaft)
- 150 ml Fruchtsecco (z.B. Johannisbeer)
- 6 Eiswürfel

Und so wird's gemacht:

- Kompott kochen und abkühlen lassen.
- 3 TL davon ins Glas geben, die restlichen Zutaten hinzugeben und umrühren.

Wild Berry mit oder ohne Alkohol



Zutatenliste

- Schweppes Russian Wild Berry
- Wasser
- Eiswürfel
- Minze
- Frucht (z.B. Melone, Johannisbeeren, Erdbeeren oder Himbeeren)
- ggf. Lillet oder Wodka

Und so wird's gemacht:

Für die Variante mit Alkohol zuerst Lillet oder Wodka in ein Glas füllen.

Ansonsten Eiswürfel, ein Schuss Wasser und Schweppes Russian Wild Berry in ein Glas geben.

Die gewünschte Menge Früchte und Minze dazugeben und vorsichtig umrühren.

Carribeau Feeling



VON ARIANE B.

Zutatenliste

- Bio-Limette
- brauner Rohrzucker
- Ginger Ale
- Crushed Ice
- ggf. Limettensaft und Zitronenmelisse

Und so wird's gemacht:

Limetten gründlich waschen, dann pro Glas eine halbe Limette in kleinen Stücken geben.

1-1,5 EL Rohrzucker pro Glas hinzufügen.

Das Glas bis zur Hälfte mit Crushed Ice füllen und mit Ginger Ale auffüllen.

Bei Bedarf Schuss Limettensaft hinzufügen und mit Zitronenmelisse dekorieren.



Erdbeer-Minz-Hugo (alkoholfrei)



Zutatenliste

- 4-5 Würfel gefrorene Erdbeersauce (optional selbst gemacht)
- 2-3 Stängel Minzblätter
- 3 cl Holunderblütensirup
- 2 cl Zitronensaft (optional frisch gepresst)
- Sprudelwasser, gekühlt

Und so wird's gemacht:

Die gefrorenen Würfel Erdbeersauce in ein Glas geben.
Mintblätter waschen, zupfen und dazugeben.
Anschließend Holunderblütensirup und Zitronensaft hinzugeben und das Glas mit Sprudelwasser auffüllen.



Beeren Gin Tonic



Zutatenliste

- 100 g Johannisbeeren (aufgetaut)
- 300 g Himbeeren (aufgetaut)
- 80 g Zucker
- 150 ml Gin
- 1000 ml Tonic Water
- 4 Zweige Rosmarin

Und so wird's gemacht:

Beeren und Gin mit Zucker mixen. Zuckermenge kann nach Geschmack variiert werden.

Anschließend mit Tonic Water auffüllen, umrühren und in ein mit Crushed Ice gefülltes Glas geben.

Mit ein paar Beeren auf einem Holzspieß und einem Zweig Rosmarin dekorieren.

Der perfekte Sommerdrink – Pimms No.1



Zutatenliste

- 1/3 Pimms No. 1
- 2/3 Zitronenlimonade oder Ginger Ale
- Orangenscheiben
- Zitronenscheiben
- Gurkenscheiben
- Minze
- Eiswürfel

Und so wird's gemacht:

Für eine größere Menge nimmt man sich am besten eine große Schüssel.

Als erstes gibt man Eiswürfel in die Schüssel.

Anschließend füllt man 1/3 Pimms No. 1 und 2/3 Zitronenlimonade dazu.

Für den Extrageschmack kann man nach Belieben Zitronen-, Orangen- und Gurkenscheiben sowie Minze hinzufügen.



Wassermelonen-Himbeer-Smoothie



Zutatenliste

- 1 kg Wassermelone
- 200 g TK-Himbeeren
- Saft von 1 Zitrone, unbehandelt
- 6-8 Blätter Minze, Zitronenmelisse oder Basilikum
- Eiswürfel

Und so wird's gemacht:

Das Fruchtfleisch der Wassermelone mit den Himbeeren, dem Zitronensaft und nach Geschmack mit den Kräutern in einem Mixer zu einem Smoothie pürieren.

Mit Eiswürfeln servieren.

Klassisch griechischer Frappé



Zutatenliste

- 1-2 Nescafé bzw. Instant Pulver Kaffee
- 1-2 TL Zucker
- 4-5 Eiswürfel
- etwas stilles Wasser
- ggf. 1-2 kleine Kugeln Vanilleeis
- ggf. Milch nach Belieben

Und so wird's gemacht:

3-4 EL Wasser, Zucker und Kaffeepulver mit einer Frapiera oder einem Aufschäumquirl aufschäumen, bis eine cremige Masse entsteht.

Longdrinkglas mit Eiswürfeln und ggf. Vanilleeis füllen und die Kaffeecrème drüber gießen.

Anstatt Vanilleeis kann auch Milch verwendet werden.

Bierbowle mit Ananas



Zutatenliste

(für 4 Personen)

- große Dose Ananasstücke (ca. 700 g) oder frische Ananas
- 400 ml Grapefruitsaft (oder Orangensaft mit einem Spritzer Zitrone)
- 2 Liter Bier (Pils, Helles oder Export)
- ca. 6 Stängel Basilikum

Und so wird's gemacht:

Ananasstücke abgießen und den Saft auffangen. Wird eine frische Ananas verwendet, diese in kleine Stücke schneiden.

Ananasstücke mindestens 4 Stunden im Tiefkühler frieren.

Ananassaft mit Grapefruitsaft vermischen und Gemisch sowie Bier im Kühlschrank gut durchkühlen.

Basilikum waschen.

Gefrorene Ananasstücke mit Saftgemisch in eine Schüssel geben. Dann das Bier hinzugeben.

Anschließend Basilikum hinzugeben und servieren.

Beereubowle de luxe



Zutatenliste

- 1/2 Flasche trockenen Weißwein
- 1/2 Flasche Tonic Water
- 10 EL Erdbeer-Sirup oder anderer Beerensirup
- ggf. 5 EL Beerenlikör
- 18 Erdbeeren
- ggf. 10 Rispfen-Johannisbeeren
- Crushed Ice oder Eiswürfel

Und so wird's gemacht:

Sirup und Likör in eine Glaskaraffe oder in ein Bowlengefäß geben.

Beeren putzen (Erdbeeren halbieren) und dazu geben. Ein paar Beeren zum Dekorieren zurückbehalten.

Alles mit Weißwein übergießen und eine Viertelstunde ziehen lassen.

Dann mit Tonic Water auffüllen.

Eiswürfel oder Crushed Ice in ein Glas geben und mit Bowle auffüllen. Nun mit Beeren dekorieren.



Zutatenliste

- 50 ml Saft von Limetten
- 100 ml Saft von Zitronen
- 50 g Rohrzucker/Agavendicksaft
- 1-1,5 l Wasser, still oder mit Kohlensäure

Und so wird's gemacht:

Zucker oder Agavendicksaft in 100 ml Wasser auflösen.

Das Ganze mit Limetten- und Zitronensaft auffüllen und das restliche Wasser hinzugeben.

Eine Stunde kaltstellen.

Ggf. Zitronenmelisse in die Kanne geben.

Kalter Erdbeer-Rhabarber-Wein



Zutatenliste

- 60 g Erdbeeren
- 50 ml Roséwein
- 100 ml Rhabarbersaft oder 50 ml Rhabarberkonzentrat mit 50 ml Wasser
- 4 Eiswürfel

Und so wird's gemacht:

Erdbeeren schneiden und in den Wein geben.
Rhabarbersaft oder Rhabarbergemisch und Eiswürfel hinzugeben.

Kirsch-Limes für laue Sommerabende



Zutatenliste

- 450 g Kirschen (entsteint gewogen)
- 150 g Zucker
- 150 ml Wasser
- Saft einer Limette
- Variante mit Alkohol: 150 ml klarer Schnaps, optimalerweise Kirschwasser
- Variante ohne Alkohol: 150 ml Kirschsafte oder Mineralwasser

Und so wird's gemacht:

Die Kirschen waschen, entkernen und pürieren. Wasser mit Zucker mischen und ein paar Minuten zu einem Sirup kochen. Abkühlen lassen.

Schnaps (oder Saft) zu den Kirschen geben.

Limette auspressen und Saft zugeben.

Sirup zugeben und alles gut mischen, ggf. durch ein Sieb streichen und in eine Glasflasche abfüllen.

Vor dem Genießen kaltstellen. Schmeckt hervorragend mit Minze.



Süß-herbe Erfrischung mit Pep



Zutatenliste

- Limoncello
- Sekt oder Prosecco
- Mineralwasser
- Eiswürfel
- Minz- oder Basilikumblatt

Und so wird's gemacht:

2 cl Limoncello in ein bauchiges Rotweinglas geben und bis zur Hälfte mit Sekt/Prosecco auffüllen.

Dann die Eiswürfel und 10 cl Wasser dazugeben.

Mit Minze oder Basilikum garnieren.

Beerenmilchshake



Zutatenliste

- 50 g Himbeeren
- 50 g Blaubeeren
- 50 g Brombeeren
- 50 g Erdbeeren
- 200 g Vanilleeis
- 250 ml Milch
- 1/2 EL Beerenmarmelade
- 150 ml Schlagsahne
- 1/2 EL Puderzucker
- Eiswürfel

Und so wird's gemacht:

Die Beeren, das Vanilleeis, die Milch und die Eiswürfel 30 Sekunden im Mixer pürieren.

Schlagsahne und Puderzucker in eine Schüssel geben und steif schlagen.

Marmelade auf alle Seiten des Glases auftragen. Dann den Milchshake einfüllen und die Sahne oben drauf platzieren.

Dekoration nach Belieben.

Sinfonie in pink



Zutatenliste

- große Grapefruit oder 300 ml Grapefruitsaft
- 80 g Erdbeeren
- 2 EL Puderzucker
- 200 ml Mineralwasser
- Zitronenmelissenblätter
- 2 Scheiben Zitrone

Und so wird's gemacht:

Grapefruit auspressen und kaltstellen.

Erdbeeren vierteln du mit Puderzucker bestreuen, für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank.

Zitronenscheiben in Grapefruitsaft legen und 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Dann den Grapefruitsaft zu den Erdbeeren geben und mit Mineralwasser auffüllen.

In zwei Gläser füllen und mit Zitronenscheiben, Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren und ggf. Eiswürfel hinzufügen.

Adliger Eistee



Zutatenliste

- Earl Grey Tee
- Apfelsaft
- unbehandelte Zitrone, Sprudelwasser und Eis nach Geschmack

Und so wird's gemacht:

Tee am besten am Vortag aufbrühen und abkühlen lassen.

Mit Apfelsaft aufgießen und etwas Sprudelwasser dazugeben.

Dann ein paar Scheiben Zitrone und Eiswürfel hineingeben.



Eistee à la Lipton – mit Eistee-Sirup



Zutatenliste

Für den Sirup:

- 600 g brauner Zucker
- 700 ml Wasser
- 7 Zitronen
- 5 Beutel schwarzer Tee

Für den Eistee:

- 50 ml von Eistee-Sirup
- Eiswürfel
- 200 ml Sprudelwasser
- Zitronenscheibe

Und so wird's gemacht:

Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Dann auspressen und in einen Topf geben.

Den braunen Zucker, das Wasser und die Teebeutel hinzugeben.

Zutaten aufkochen lassen und 10 Minuten köcheln.

Teebeutel entfernen und Sirup durch ein Sieb in eine sterilisierte Flasche füllen.

Der Sirup hält kühl und dunkel gelagert bis zu einem Jahr. Sobald die Flasche angebrochen ist, den Inhalt innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Für ein Glas Eistee:

Eiswürfel ins Glas geben, darüber 50 ml Sirup gießen und mit 200 ml Wasser auffüllen.

Umrühren und mit einer Zitronenscheibe dekorieren.



Zutatenliste

- 1/2 l Minztee aus frischer Minze
- 1 Liter Apfelsaft
- Saft von einer Limette
- Eiswürfel

Und so wird's gemacht:

500 ml Wasser aufkochen, Minzblätter oder Stängel dazugeben und ziehen lassen, bis es kalt ist.

Wasser absieben.

Die Limette entsaften und den Saft mit dem Apfelsaft vermischen. Das Minzwasser dazugeben und alles kaltstellen.

Mit Eiswürfeln, Minzblättern und Limettenscheiben servieren.

Sundowner



Zutatenliste

- Erdbeeren
- Pfirsich
- Sekt
- nach Belieben Mineralwasser

Und so wird's gemacht:

Erdbeeren und Pfirsich rundum mehrmals mit einem Zahnstocher einsteichen und in ein bauchiges Glas geben.

Mit Sekt und Mineralwasser auffüllen.



Sangria Slushi



Zutatenliste

- 100 g Crushed Ice
- 150 g TK-Erdbeeren
- 150 g TK-Himbeeren
- 100 g Rotwein oder Traubensaft
- 60 g Orangensaft
- 35 g weißer Rum oder Orangensaft
- 50 g brauner Rohrzucker
- frische Früchte zum Dekorieren

Und so wird's gemacht:

Früchte antauen lassen. Diese und das Crushed Ice mit einem Pürierstab mixen.

Mit Früchten dekorieren.

Ananas-Zitronen-Minz-Limonade



Zutatenliste

- 100 g Zucker
- 250 ml Zitronensaft
- 1 Ananas
- 1 l Wasser still oder Sprudel
- Saft von 2 Limetten
- 1/4 Bund Minze

Und so wird's gemacht:

Zucker und 250 ml stilles Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen.

In der Zeit die Ananas schälen und klein schneiden.

Den gewonnenen Zuckersirup mit Limettensaft, Zitronensaft, Minze und der Ananas im Mixer fein pürieren.

750 ml Wasser dazugeben und verrühren.

Schmeckt auch mit Gin!



Zutatenliste

- 2-3 EL IngwerTRINK pur (z.B. von Kloster Kitchen)
- 2-3 dünne Zitronenscheiben
- 4 Minzblätter
- Weißwein oder Prosecco
- Mineralwasser
- 3 Eiswürfel

Und so wird's gemacht:

Alle Zutaten in ein großes Weinglas geben und bis zur Hälfte mit Mineralwasser auffüllen.

Den Rest mit gekühltem Weißwein oder Prosecco auffüllen.

Johannisbeer-Vanille-Shake



Zutatenliste

- 150 g Johannisbeeren oder Himbeeren
- 200 g Joghurt
- 40 g Zucker
- 4 Kugeln Vanilleeis
- 150 ml Milch
- 2 Stiele Johannisbeeren

Und so wird's gemacht:

Die Beeren mit dem Joghurt und dem Zucker im Mixer verquirlen und bis zur Hälfte in zwei Gläser füllen.

Das Vanilleeis mit der Milch im Mixer schaumig rühren und auf den Beerenjoghurt geben.

Mit Johannisbeerrispen garnieren.

Lassi (mit Mango oder Minze)



Zutatenliste

Mango-Lassi:

- 1 mittelgroße Mango
- 100 g Joghurt
- 125 ml Milch
- Safranstränge
- 1/2 TL Kardamompulver
- 2 EL Zucker
- Eiswürfel

Minz-Lassi:

- 15-20 Minzblätter
- 100 g Joghurt
- 125 ml Milch
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 EL Zucker
- Eiswürfel

Und so wird's gemacht:

Mango-Lassi:

Schale von der Mango abziehen und alle Zutaten für 20 Sekunden in einen Mixer geben.

Zuckermenge kann nach Geschmack variiert werden.

Minz-Lassi:

Alle Zutaten für 20 Sekunden in einen Mixer geben.

Zuckermenge kann nach Geschmack variiert werden.

Summercocktail



Zutatenliste

- Fruchtsaft, am besten selbstgemacht
- Sekt
- Obst

Und so wird's gemacht:

Saft in ein Glas geben und mit Sekt auffüllen.

Mit dem Obst garnieren und ggf. Eiswürfel dazugeben.

Erfrischender Mango-Eistee



Zutatenliste

- Mangotee
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- 1 Liter heißes Wasser
- Eiswürfel
- Honig

Und so wird's gemacht:

Den Mangotee mit heißem Wasser aufgießen und 5-10 Min. ziehen lassen. Währenddessen die Zitrone in Scheiben schneiden.

Teebeutel entfernen und etwas Honig zum Tee geben. Zitronenscheiben und Eiswürfel hinzufügen.

Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und mit frischer Minze aufpeppen.

BOAR mit Cranberry-Saft



Zutatenliste

- 2 cl BOAR-Caliber44 Beeren-Kräuterlikör
- 200 ml Cranberrysaft
- Eiswürfel
- Limetten
- Minzblätter
- Himbeeren

Und so wird's gemacht:

Cranberrysaft mit Caliber 44 mixen. Eine halbe Limette auspressen und den Saft dazugeben.

Die andere Hälfte aufschneiden und damit dekorieren.

Dann noch Himbeeren und Eiswürfel ins Glas geben.

Falls gewünscht, kann auch noch ein Zuckerrand am Glas gemacht werden. Einfach vor dem Befüllen das Glas am Rand anfeuchten und in Zucker halten.

Karibik Wassermelone Cocktail



Zutatenliste

- 200 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 1 Wassermelone, ca. 2-3 kg (wer es süß mag, je kg 100 ml Wassermelonen-Sirup)
- 3 ausgepresste Limetten
- 1/3 Bund Minze
- 24 cl Bacardi oder Ginger Ale bzw. Tonic Water

Und so wird's gemacht:

Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Als nächstes die Melone von der Schale befreien und klein schneiden.

Dann den gewonnen Zuckersirup mit dem Limettensaft und der Melone in einem Mixer fein pürieren.

Nun den Mix in eine flache Form geben und in den Tiefkühler stellen. Sobald die Masse gefriert, mit der Gabel umrühren.

Dann nochmal 2-3 Stunden in den Tiefkühler stellen und alle 30 min kurz verrühren.

Wenn die Masse gefroren ist, mit einer Gabel die gewollte Menge abschaben und in ein Glas geben.

Den Bacardi oder Tonic/Ginger Ale dazu geben und verrühren. Die Minze hacken und auf den Drink geben.