

Rezeptvorschlag
Mai 2011

"Vino Tinto de Verano"

Den trinken die Spanier im Sommer zum Essen. Tinto de Verano ist Rotwein mit Zitronenlimonade und Eis gemischt. Herrlich erfrischend - aber Vorsicht, er hat mehr Umdrehungen, als der Geschmack vermuten lässt. Besonders gut schmeckt er mit dem Fairtrade Shiraz aus Südafrika von Koopmanskloof und der Bio-Limo von GEPA.



6 Cocktails ergeben sich aus folgenden Zutaten:

1 Flasche trockener dunkler Rotwein (Shiraz von Koopmanskloof*)
2-3 Flaschen GEPA Bio-Limo*
20 Eiswürfel

*in unserem Weltladen erhältlich

Ein hohes Glas mit 0,3l Inhalt mit drei oder vier Eiswürfeln füllen, darauf 1/3 Flasche Bio-Limo gießen (ca. 0,1l). Ein paar Sekunden warten, bis sich die Limo etwas „gesetzt“ hat. Nun mit Rotwein aufgießen (ebenfalls etwa 0,1l). Die Limo bleibt stehen, der Rotwein schichtet sich darüber, es sieht ungefähr aus wie der beliebte alkoholfreie Cocktail „Kiba“. Dazu einen Strohhalm servieren, mit dem der Cocktail dann umgerührt werden kann. Wer sich weniger Mühe machen will, mischt das Ganze in einem Krug mit Eis. Prädikat: besonders süffig!

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!