# Harry Berry

Cocktail mit beerigem Charakter: Der Harry Berry mit frischen Beeren ist ein erfrischender Longdrink für den Sommer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 cl | Wodka |
| 1 Stk. | Himbeere |
| 1 Stk. | Brombeere |
| 1 Stk. | Blaubeere |
| | |
| 1 Stk. | Minzezweig |
| | Eiswürfel |

## Zubereitung

Der Harry Berry ist ein spritziger Cocktail mit relativ wenig Alkohol, ideal für Sommerpartys. Er schmeckt erfrischend und fruchtig.

---

1. Ein gut gekühltes Longdrinkglas mit Eiswürfeln oder Crushed Ice füllen. Den Zitronenwodka einfließen lassen, mit Russian Wild Berry aufgießen.

2. Die Beeren und den Minzezweig waschen. Die Beeren direkt in das Glas geben, der Minzezweig kann auch am Glasrand als Dekoration befestigt werden. Mit einem schwarzen Trinkhalm servieren.

## Tipp

Weitere Dekorationsvorschläge für den Harry Berry: Zitronenscheibe oder Zitronenspalte am Glasrand, Erdbeere, Cocktailkirsche.