

Red and Green Ale

Erfrischender Cocktail in tollen Farben: der Red and Green Ale mit frischen Erdbeeren und Thymianzweigen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

20 cl	Ginger Ale
5 Stk.	Erdbeeren
1 cl	Zuckersirup
	Crushed Ice
2 Zweige	Thymian

Zubereitung

Der Red and Green Ale enthält keinen Alkohol. Er schmeckt erfrischend, spritzig, würzig, mit dem besonderen Aroma des Ingwer.

1. Die Thymianzweige waschen, Blättchen abzupfen und in ein vorgekühltes Longdrinkglas geben. Die Erdbeeren ebenfalls waschen, Blätter entfernen, mit in das Glas geben. Mit einem Holzstößel Kräuter und Beeren zerdrücken. Darüber den Läuterzucker geben.
2. Crushed Ice in das Glas geben. Mit einem Barlöffel alles vorsichtig verrühren. Zum Schluss mit Ginger Ale aufgießen. Mit einem Strohhalm servieren.

Tipp

Dekorationsvorschläge für den Red and Green Ale: Erdbeere und Thymianzweig am Glasrand oder als farbigen Kontrast eine Zitronenscheibe.