



Zutaten:

5 Stck. Limette(n)
3 Stck. Pfirsich(e)
450 g Himbeere(n) (frisch oder tiefgekühlt)
2 Zweig(e) Basilikum
5 Zweig(e) Minze
5 Zweig(e) Rosmarin
4 l Wasser, still



Continenta
Schneidebrett
Duracore,
rechteckig



Kilner Ständer
für
Getränkespender



Eichenlaub
Obstmesser aus
Ebenholz



Kilner Getränke-
spender, 5 Liter



Lurch ICE
FORMER Ball,
2er Set



Lurch Barlöffel
Drop 29cm
smokey grey



La Rochère
Longdrinkglas
Abeille, 6er-Set



GEFU Edelstahl-
rinkhalm Future,
4 Stück inkl. Rein-
igungsbürste



Leonardo
Glastrinkhalme
CIAO 4er-Set 15
cm + Reinigungs-
bürste



WMF Baric
Strohalm
Edelstahl Set
7-teilig, gerade +
1 Reinigungsbür-
ste

1

Zu Beginn die Zutaten gründlich waschen. Die Limetten mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Pfirsiche klein würfeln.

2

Nun geht es schon ans Befüllen: Zuerst kommen die Himbeeren in den Getränkespender. Hier eignen sich sowohl tiefgekühlte als auch frische Himbeeren: Sie verleihen dem Getränk eine schöne, rote Farbe.

3

Anschließend die Limetten sowie die Pfirsiche mit hinzugeben. Ebenso Minze, Rosmarin und Basilikum mit in das große Glas geben. Mit einem Barlöffel kann das Getränk nun vorsichtig umgerührt werden.

4

Die Limonade sollte dann für ca. zwei Stunden zum Durchziehen kühl gelagert werden. Vor dem Eingießen den Deckel öffnen, damit das Getränk durch den Zapfhahn ablaufen kann. Sollten sich einmal Früchte vor dem Ausgießer sammeln, können diese einfach mit einem großen Barlöffel beiseite geschoben werden.

Es lohnt sich, erfinderisch zu sein und etwas auszuprobieren: Ergänzen Sie einfach einen Fruchtsirup Ihrer Wahl! Diese gibt es in gut sortierten Einkaufsmärkten in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Er gibt der Himbeer-Limonade eine zusätzliche Süße.