

## **Cocktails ohne Alkohol** **Rezepte aus der Klinik Südhang**



## Heidelbeerdrink mit Goldmelissen

- 10 g Goldmelissenblüten
  - 1 Liter Wasser
  - 80 g Zitronensäure
  - 1300 g Zucker
  - 20 g Heidelbeeren
  - Mineralwasser
- Goldmelissenblüten mit siedendem Wasser übergiessen und 24 Stunden stehen lassen
  - Die Zitronensäure und den Zucker im abgeseihten Melissentee auflösen
  - Heidelbeeren im Sirup 4 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen
  - Mit Mineralwasser auffüllen

## Rhabarber-Frühlingsbowle

- 1 kg Rhabarber in Würfel geschnitten
  - 200 g Zucker
  - 1 dl Apfelsaft
  - Zitrone oder Limette, nur Saft
  - 250 g Erdbeeren
  - Pfefferminzblätter
  - 1 Flasche Rimuss alkoholfrei kalt, oder halb Rimuss halb Mineralwasser
- Rhabarber, Zucker und Apfelsaft aufkochen, zugedeckt während 50 Min. ziehen lassen
  - Zitronensaft begeben
  - Kompott in den Geleesack giessen und abtropfen lassen, nicht auspressen (ergibt ca. 5 dl klare, rötliche Flüssigkeit)
  - Kühl stellen
  - Eine Stunde vor dem Servieren die geschnittenen Erdbeeren und die Pfefferminzblätter dazugeben
  - Beim Servieren mit Rimuss und/oder Mineralwasser aufgiessen

## Lilly's Smile

- 1 dl Zitronensaft
  - 1 dl Holunderblütensirup
  - 1 dl Birnenektar
  - 3 dl Schweppes Tonic
  - 2 dl Mineralwasser
- Zitronensaft, Holunderblütensirup und Birnenektar mischen und kühl stellen
  - Kurz vor dem Servieren mit Schweppes Tonic und Mineralwasser auffüllen
  - In Gläser mit gefärbtem Zuckerrand abfüllen

## Erdbeerbowle

Für 6-8 Personen

- 1 Stück Zitrone
  - 4 Stück Würfelzucker
  - 750 g Erdbeeren
  - 3 – 4 Stücke Holunderblüten oder Pfefferminzweige
  - 1 – 2 dl gekühltes Mineralwasser mit Kohlensäure
  - 1 dl Sanbitter
  - 7,5 dl Rivella
  - 1 Flasche gekühlter Rimuss
- Zitrone waschen und trocknen. Zuckerwürfel an der Schale gut abreiben und in eine grosse Glasschale geben. Die Zitrone auspressen und den Saft darüber giessen. Die Erdbeeren je nach Grösse halbieren oder vierteln und begeben
  - Sanbitter und Rivella darüber giessen
  - Sorgfältig vermengen. Holunderblütendolden oder Minzenzweige hineingeben und die Glasschale bedeckt 20 Minuten in den Kühlschrank stellen
  - Kurz vor dem Servieren nochmals umrühren und Rimuss dazu giessen. Nach Belieben mit Mineralwasser verdünnen (macht die Bowle weniger süss)
  - Die Bowle mit einer Schöpfkelle in Fussgläser abfüllen und mit einem Holunderblüten- oder einem Minzenblatt garnieren

## Pfirsich-Ingwerdrink

- 1 kg Pfirsiche
  - 200 g Ingwer frisch
  - 1 TL Ingwer gemahlen
  - 2 Liter Pfirsichnektar
  - Wenig Gingerale
- Halbierete entsteinte Pfirsiche mit dem Ingwer und einem Liter Pfirsichnektar aufkochen und 2 Stunden ziehen lassen
- Durch ein feines Sieb passieren
- Kühl stellen, vor dem Gebrauch mit dem restlichen Pfirsichnektar und mit Ginger Ale auffüllen

## Glasnost

Der Südhang Klassiker!

Das Rezept ist für 6 – 7 Personen berechnet

- ½ dl Zitronensaft
  - 3 dl Birnensaft
  - 9 dl Schweppes
  - 3 dl Sanbitter
- Alle Zutaten mischen und sehr kalt in schönen Gläsern servieren.

## Kräuter-Drink

Das Rezept ist für 5 Personen berechnet

- Je 2 Zweige Rosmarin, Basilikum, Thymian und Oregano
  - 1 Stück Orangenschale
  - 3 EL Zucker
  - 1.5 dl Wasser
  - 5 dl kaltes Citro
  - 4 dl kaltes Mineralwasser
  - 4-8 Stück grüne Oliven
  - 4-8 Stück Rosmarinzwige zum Garnieren
- Die Kräuter mit Orangenschale, Zucker und Wasser sirupartig einkochen, absieben, Sirup kalt stellen
- Mit Citro und Mineralwasser aufgiessen
- Für die Garnitur Rosmarinweig durch die Olive stecken
- In vorgekühlten Gläsern servieren

## Kalte Ente

- 1 Liter Traubensaft rot
  - 5 – 7 dl Mineralwasser
  - 1 Stück Orange
  - ½ Stück Zitrone
- Orange und Zitrone in feine Scheiben schneiden
- Traubensaft und Fruchtscheiben aufkochen
- Zirka 6 Stunden kühl stellen
- Vor dem Servieren mit kaltem Mineralwasser mischen

## Kürbisbowle

Vom ganzen Kürbis Deckel wegschneiden, den Inhalt entkernen und mit einem kleinen Kugelausstechlöffel den Kürbis etwas aushöhlen. Den ausgehöhlten Kürbis beiseitestellen, er wird nachher als Bowlengefäss gebraucht.

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet

- ca. 400 g Kürbiskugeln
  - 1 Liter Süssmost
  - Zimtstengel
  - 4 dl Mineralwasser oder Schweppes
  - 200 g gefrorene Himbeeren
- Kürbiskugeln, Süssmost und Zimtstengel aufkochen und sieden. Die Kürbiskugeln sollten knapp weich sein
- Flüssigkeit und Kugeln in den ausgehöhlten Kürbis giessen und erkalten lassen
- Vor dem Servieren Zimt entfernen, mit Mineralwasser aufgiessen und gefrorene Himbeeren begeben
- Wer es mag, kann die Bowle dezent mit weiteren Gewürzen parfümieren (Kardamon, Lebkuchengewürz etc.)
- Zum eventuellen Nachsüssen kann anstelle von Zucker auch Birnel verwendet werden

## Südhang Bowle

- 350 g Beeren
  - 1 Löffel Zucker
  - 1,6 dl Schweppes
  - 7 dl Rimuss
  - 5 dl Mineralwasser
- Beeren, Zucker und Schweppes mischen und ca. 4 Stunden kühl stellen
- Rimuss und Mineralwasser kurz vor dem Servieren zugeben
- Abschmecken und kühl servieren

## Winter-Bowle

Das Rezept ist für 9-10 Personen berechnet

- 2 dl Süssmost
  - 1 Stück Zimtstengel
  - 2 Stück Äpfel, in Würfel geschnitten
  - 1,6 dl Schweppes
  - 1 Stück Zitrone, nur Saft
  - 1 Liter Süssmost
  - 3 dl Mineralwasser
- 2 dl Süssmost mit dem Zimtstengel aufkochen und erkalten lassen
- Äpfel, Zitronensaft, Schweppes und Süssmost-Zimtgemisch mischen und ca. 4 Stunden kühlstellen
- Kurz vor dem Servieren mit Süssmost und Mineralwasser aufgiessen

## Guava-Lime Cocktail

Von Sadaq Ahmed Hagi

### Zutaten

- 5 dl Guavensaft
  - 3 dl Grapefruitsaft oder Ginger Ale
  - 2 dl Mineralwasser
  - 1 TL Brauner Zucker
  - 1 Limette halbiert und in Scheiben geschnitten
  - Pfefferminzblätter
- Alles zusammen mischen und mit Eiswürfeln servieren

*Dies ist ein typisches Festtagsgetränk, welches jeder somalische Haushalt kennt und in unterschiedlichen Varianten angeboten wird.*

**Sadaq Ahmed Hagi** ist 1990 von Somalia in die Schweiz gekommen, in der Küche des Südhang arbeitet er seit 1. Mai 2002.