AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	5 Min.	Frühling	Österreich

ALKOHOLFREIER HUGO



Rezept: www1.wdr.de. Meisterküche: Klassiker, 1. 1. 2018 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Erstmals wurde der Drink unter diesem Namen 2005 im Südtirol serviert, heute ist er im ganzen deutschsprachigen Raum sehr populär. Meist mit Prosecco. Doch das Getränk ist älter: Es wurde in Österreich schon lange als Kaiser-Gspritzter serviert. Hier ohne Alkohol, als Mocktail zubereitet.

ZUTATEN (1 PERSONEN)

1 cl	Holunderblütensirup	1 Zw	Minze
0.5	Limette, Saft	1 dl	Eiswürfel
		1 dl	Ginger Ale

ZUBEREITUNG

1. Pro Person ein bauchiges Weinglas bereitstellen.
2. Den Holunderblütensirup in das Glas giessen. Den Minzezweig einmal kräftig zwischen den Handflächen klatschen, so lösen sich die ätherischen Öle.
3. Den Limettensaft pressen und zugiessen. Eine Handvoll Eiswürfel ins Glas geben und aufgiessen mit Ginger Ale. Kurz umrühren.

TIPP: Gekühlte Zutaten und sogar gekühlte Gläser machen den Hugo noch erfrischender.