La Pimavera mit Hibiskus, Grapefruit und Thymian.

15 Min.
Zubereitungszeit
+ 30 Min. Wartezeit

mittel
Aufwand

Zutaten für 1 Glas:

5	cl	Pisco oder Wodka
1		Teebeutel Hagebutte mit Hibiskus
		Für den Thymiansirup:
125	ml	Wasser
250	cl	Zucker
1-2	TL	Thymian, getrocknet
3	cl	Zitronensaft , frisch gepresst
2	cl	Grapefruitsaft, frisch gepresst
		Außerdem:
3-4		Eiswürfel
1		Naturgut Bio Zitrone
		Nach Belieben:
		Thymianzweige zum Garnieren

Für den Thymiansirup:

Zubereitung:

1. Pisco oder Wodka in ein kleines hohes Gefäß geben. Teebeutel so lang darin ziehen lassen, bis die gewünschte Farbe und Geschmacksintensität erreicht ist.
2. Wasser, Zucker und Thymian in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze reduzieren, ca. 30 Min. köcheln lassen. Sirup etwas abkühlen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren, um den Thymian herauszufiltern.
3. Infusionierten Alkohol, Zitronensaft, Grapefruitsaft und 1 EL Thymiansirup in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln. Eiswürfel in ein Glas geben und den Drink in das Glas abseihen. Übrigen Sirup anderweitig verwenden.
4. Schale von der Zitrone mit einem Sparschäler in einem größeren Stück abziehen. Mit einem Keksausstecher in Hasenform einen Hasen aus der Schale stechen und dekorativ auf dem Drink drapieren oder an den Glasrand setzen. Drink nach Belieben mit Thymianzweigen garnieren und servieren. Der Thymiansirup hält sich im Kühlschrank mind. einen Monat.

PENNY.