

Zum Anstoßen auf das neue Jahr 2024: Johannisbeeren-Spritz mit Rosmarin



Auf das neue Jahr

Wir verabschieden das Jahr 2023 mit einem spritzigen und fruchtigen Getränk, das mit oder ohne Alkohol zubereitet werden kann. Denn mittlerweile gibt es köstliche Perlgetränke, die alkoholfrei hergestellt werden. Statt Sekt können perlende Streuobst- oder Beerenspezialitäten verwendet werden. Wer möchte, nimmt statt Rosmarin etwas Minze oder Zitronenmelisse.

Wir wünschen einen guten Rutsch ins Jahr 2024 und freuen uns auf kulinarische Neuigkeiten im kommenden Jahr.

Prost und lasst die Korken knallen!

Zutaten

- 0,5 L Johannisbeersaft
- 0,5 L Sekt (z.B. Rose)
- 5 Rosmarinzweige
- 4 Zitronenscheiben
- wer möchte: Beeren als Deko
- 2 Zimtstangen
- etwas Zucker oder gefriergetrocknete Beeren, zerbröselt
- Eiswürfel

Zubereitung

Den Johannisbeersaft in eine Karaffe füllen und 1 Zweig Rosmarin und 2 Zimtstangen zugeben. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Zum Servieren die Ränder der vier Sektgläser mit Honig einreiben und in gefriergetrockneten Beerencrunch oder Zucker tauchen.

Jeweils ein Eiswürfel, eine Zitronenscheibe und ein Rosmarinzwig zugeben und zu gleichen Teilen mit Johannisbeersaft und Sekt aufgießen.