

Alkoholfreier Margarita

Zutaten für 20 Personen

- 700 ml Verjus (unreifer Traubensaft, online bei Winzern oder im Feinkostladen)
- 1 L naturtrüber Apfelsaft
- 2 Kaffirlimetten
- 6 Kaffirlimettenblätter
- 1 L Tonic Water
- 1 L Bitter Lemon
- 200 ml Limettensaft
- 200 ml Limettensirup
- Crushed Ice

Zubereitung

1. Kaffirlimetten und Blätter mit Apfelsaft und Verjus in einem Hochleistungsmixer fein pürieren.
2. Durch ein feines Sieb passieren und restliche Zutaten dazugeben.
3. Margaritagläser randvoll mit Crushed Ice füllen und den Margarita aufgießen.
4. Mit Kaffirlimettenblättern dekorieren und eiskalt servieren.
5. Übrige Mischung einfrieren und für die nächste Gelegenheit aufbewahren.

Cheers!

Rezept: Jil Berres, Setzkasten, Düsseldorf