



REZEPTE FÜR SPRITZIGE SOMMERDRINKS:

Strada 8215 aka French 77

Erfrischender Cocktail-Klassiker für den Sommer.

Pro Portion

2 cl Holunderblütensirup

2 cl Zitronensaft

2 cl Gin

Crushed Ice

frische Minze

Zitronenscheibe

Alles in einem Shaker mit etwas Crushed Ice kräftig shaken. In ein Longdrink-Glas geben und mit Strada Extra Dry auffüllen. Mit frischer Minze und einer Zitronenscheibe garnieren.

Tipp: Eine herbere Note bekommt der Cocktail, wenn statt Zitronen-Yuzu-Saft verwendet wird.



Strada Himbeer-Mimosa mit Rosmarin für ein Tête-à-Tête

Der klassische Mimosa wird aus Schaumwein, Triple Sec und Orangensaft zubereitet. Doch jetzt im Sommer locken frische Beeren. Das zarte Pink im Glas ist beim Sonnenuntergang besonders romantisch.

2 Portionen

2 EL Himbeersorbet
3 EL Crushed Ice
1 dl Strada Brut
Rosmarinzweige

Himbeersorbet in zwei Sektklößen verteilen, Crushed Ice darauf, Glas schräg halten und langsam mit Strada Brut auffüllen. Mit einem Rosmarinzweig dekorieren.



Strada & Lillet

Pro Portion

- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 Grapefruit
- Eiswürfel
- 1.5 dl Lillet Blanc
- 1 dl Strada Brut

Die ganze Zitrone und jeweils eine halbe Orange und Grapefruit auspressen. Die anderen Hälften in Scheiben schneiden für die Deko. Eis, Grapefruit- und Orangenscheiben und dann den ausgepressten Saft in ein bauchiges Weinglas geben. Lillet hinzugeben und anschliessend mit Strada Brut auffüllen.



Strada & Erdbeerlimes

Der leicht süsse, erfrischende Cocktail ist der Hit jeder Sommerparty. Das grosse Plus: Erdbeerlimes kann vorbereitet werden. Mit Strada Extra Dry wird der Cocktail dann komplett.

Erdbeerlimes

1.5 kg Erdbeeren
600 g Zucker
4 dl Wasser
7 dl Wodka
6 dl Zitronensaft

Erdbeeren waschen, rüsten und in einem elektrischen Mixer pürieren. Den Zucker in das Wasser rühren, aufkochen und sobald der Zucker ganz gelöst ist, abkühlen lassen. Zuckersirup, Wodka, Zitronensaft und pürierte Erdbeeren gut mischen, in Bügelflaschen abfüllen und kalt stellen.

Pro Cocktail

3 bis 5 Erdbeeren
etwas Puderzucker
Eiswürfel
2 cl Erdbeerlimes
2 dl Strada Extra Dry
Frische Minzzweige

Erdbeeren waschen, rüsten, in Scheiben schneiden und je nach Lust mit ein wenig Puderzucker bestäuben. Erdbeeren und Eiswürfel in ein grosses Weissweinglas geben, Erdbeerlimes darüber giessen und mit Strada Extra Dry auffüllen. Mit den Minzzweigen garnieren.