

Herbstgetränke

# Rezept von Emil Åreng – Nordschweden

## Zubereitung

Vogelbeerenfrüchte, Preiselbeeren und Wacholder- bzw. Heidelbeeren erhitzen und zusammen mit Wasser und Zucker zerdrücken. Die Mischung abseihen und in die Gläser gießen. Top mit alkoholfreiem Sekt oder Sprudelwasser abrunden. Gin dazugeben (optional) und mit Vogelbeeren garnieren.

## Zutaten:

Eine Handvoll Vogelbeerenfrüchte (rönnbär)  
Eine Handvoll Preiselbeeren (lingon)  
Eine Handvoll Wacholderbeeren (enbär) oder Heidelbeeren (blåbär)  
100 ml Sprudelwasser oder alkoholfreier Sekt  
500 g Zucker  
1 l Wasser

## Zum Garnieren:

Vogelbeerenfrüchte

## Trinkgefäß:

Whiskyglas oder  
Holztasse („Guksi“)

## Passender Alkohol (falls gewünscht):

50 ml Gin

## Hilfsmittel:

Barstößel  
Cocktailmaß  
Sieb

Herbstgetränke

# Rezept von der Bar Bruno – Westschweden

## Method

Brombeeren, Wacholderbeeren und Kiefernadeln in einem Shaker zerstoßen. Eis hinzufügen und schütteln. Abgießen und in ein mit Eis gefülltes Glas gießen. Roten Wermut hinzufügen (optional). Mit Tonic Water aufgießen und mit Brombeeren garnieren.

## Zutaten:

10 Wacholderbeeren (enbär)  
10 Brombeeren (björnbär)  
Eine Handvoll Kiefernadeln  
(tallbarr)  
50 ml Tonic Water  
Eis

## Zum Garnieren:

Brombeeren

## Trinkgefäß:

Altmodisches Glas

## Passender Alkohol (falls gewünscht):

50 ml roter Wermut,  
vorzugsweise von Spriteriet  
in Stockholm

## Hilfsmittel:

Barstößel  
Shaker  
Cocktailmaß

Herbstgetränke

# Rezept von Rebecka Lithander – Südschweden

## Zubereitung

Die Äpfel in kleine Stücke schneiden. Apfelsaft, Schlehdornschaft, Sirup, Mädesüß, Schlehdornfrüchte und ein paar Apfelstücke in einen Shaker geben und alles gründlich zerstoßen. Dann Eis und (falls gewünscht) Apfelbrand hinzufügen, schließen und gut schütteln. Je nach Vorliebe mit mehr Sirup abschmecken. Absehen und in die Gläser gießen. Mit Mädesüß und dünnen Apfelscheiben garnieren.

## Zutaten:

Eine Handvoll Schlehdornfrüchte (slånbar)  
Ein paar Zweige Echtes Mädesüß (älggräs)  
40 ml Schlehdornschaft  
2 wilde Äpfel (vildäpple)  
80 ml trüber Apfelsaft (äppelmust)  
20 ml Sirup\*  
Eis

\* Grundrezept für Sirup (ergibt 330 ml)

Zutaten: 300 ml Zucker, 300 ml Wasser

Zubereitung: Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen, in ein Glas gießen und mit einem Deckel fest verschließen. Der Sirup hält sich im Kühlschrank etwa einen Monat.

## Zum Garnieren:

Mädesüß und Apfelscheiben

## Trinkgefäß:

Cocktailschale

## Passender Alkohol

### (falls gewünscht):

80 ml Apfelbrand, vorzugsweise Österlen VSOP First Batch von Skånska Spritfabriken bei Lund

## Hilfsmittel:

Shaker  
Barstößel  
Rührlöffel  
Sieb  
Cocktailmaß

## Herbstgetränke

# Rezept von der Bar Tjoget – Ostschweden

## Zubereitung

### Beerensaft:

Die Beeren abspülen und mit Wasser in einen Topf geben. Erhitzen und köcheln lassen, bis die Beeren sich auflösen und einen starken Geschmack haben. Abseihen. Honig unterrühren. Den Saft in eine Flasche füllen und kühl lagern.

### Getränk:

Den fertigen Saft und (falls gewünscht) Gin in die Gläser gießen und Eis dazugeben. Unter Rühren abkühlen lassen. Alternative: Die Mischung auf dem Herd erhitzen und warm in Kaffeetassen servieren.

### Zutaten:

100 ml Beerensaft  
(Rezept siehe unten)  
Eis

### Für den Beerensaft:

1 l Wasser  
100 g Preiselbeeren (lingon)  
100 g Heidelbeeren (blåbär)  
100 g Vogelbeeren (rönnbär)  
200 g Honig aus der Region

### Trinkgefäß:

Highballglas oder Kaffeetasse

### Passender Alkohol (falls gewünscht):

50 ml Gin, vorzugsweise  
Dry Gin von Stockholms Bränneri

### Hilfsmittel:

Sieb  
Cocktailmaß  
Rührlöffel