

Frühlingsgetränke

Rezept von Emil Åreng – Nordschweden

Zubereitung

Wasser und Zitronensäure erwärmen. Birken- und Brennnesselblätter dazugeben (Handschuhe anziehen!). Alles zusammen mit dem Zucker erhitzen. Die Mischung abseihen und in mit Eis gefüllte Tassen gießen. Sprudelwasser und (wenn gewünscht) Gin dazugeben.

Zutaten:

20 Brennnesselblätter
(nasselblad)
50 Birkenblätter (björklöv)
30 g Zitronensäure (citronsyra)
200 g Zucker
500 ml Wasser
Wasser mit Kohlensäure
Eis

Zum Garnieren:

Heidelbeerblätter

Trinkgefäß:

Tasse (am besten eine traditionelle Holztasse namens „Guksi“)

Passender Alkohol (falls gewünscht):

50 ml Gin

Hilfsmittel:

Handschuhe
Sieb
Cocktailmaß

Frühlingsgetränke

Rezept von der Bar Bruno – Westschweden

Zubereitung

Rhabarbersirup:

Einen Teil Rhabarber in einen Topf geben. Zusammen mit 1/2 Teil Wasser und einem Teil Zucker kochen. Abseihen.

Getränk:

Den Waldsauerklee ins Glas geben und zerstoßen. Rhabarbersirup und Zitronensaft hinzugeben. Das Glas mit zerstoßenem Eis und (falls gewünscht) Aquavit befüllen, mit Mineralwasser auffüllen und umrühren. Mit Waldsauerklee oder einer essbaren Blume garnieren.

Zutaten:

50 ml Rhabarbersirup
(rabarber-sockerlag)
Eine Handvoll Waldsauerklee
(harsyra)
30 ml Zitronensaft
40 ml Mineralwasser
Eis

Zum Garnieren:

Waldsauerklee oder essbare
Blumen

Trinkgefäß:

Highballglas (höherer Tumbler)

Passender Alkohol

(falls gewünscht):

50 ml Aquavit (vorzugsweise
O. P. Anderson Akvavit)

Hilfsmittel:

Sieb
Barstößel
Cocktailmaß

Frühlingsgetränke

Rezept von Rebecka Lithander – Südschweden

Zubereitung

Den Rhabarber in kleine Stücke sowie zwei längere dünne Stäbchen schneiden. Sirup, Rhabarber, Apfelsaft und Fichtensaft (oder Nadeln) in einen Shaker geben und alles gründlich zerstoßen. Dann Eis und (falls gewünscht) Gin hinzufügen, schließen und kräftig schütteln. Je nach Vorliebe mit mehr Sirup abschmecken. Abseihen und in die Gläser gießen. Mit Wacholderbeeren garnieren und die Rhabarberstäbchen auf die Gläser legen.

Zutaten:

Eine Handvoll Wacholderbeeren (enbär)
40 ml Fichtensaft oder nur
Fichtennadeln (gran)
Eine Handvoll Rhabarber
(rabarber)
40 ml of Sirup*
80 ml trüber Apfelsaft (äppelmust;
vorzugsweise Sorte „Verjus“ von Schloss
Tosterup bei Ystad)
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:

Wacholderbeeren und
Rhabarberstäbchen

Trinkgefäß:

Cocktailschale

Passender Alkohol (falls gewünscht):

80 ml Gin, vorzugsweise von
Spirit of Hven

Hilfsmittel:

Shaker
Sieb
Barstößel
Rührlöffel
Cocktailmaß

Frühlingsgetränke

Rezept von der Bar Tjoget – Ostschweden

Zubereitung

Sauerampferblätter, Gurkenscheiben und Zuckerschoten in einem Shaker zerstoßen. Dann Sirup, Verjus und reichlich Eis hinzugeben und kräftig schütteln. Erst normal, dann (wenn möglich) noch mal fein abseihen und in ein Highballglas gießen. Eis und (falls gewünscht) Aquavit hinzugeben und mit Tonic Water abrunden. Mit einer ganzen Gurkenscheibe oder Zuckerschote garnieren.

Zutaten:

15-20 Blätter Wiesen-Sauerampfer (ängssyra)
2 Gurkenscheiben
2 Zuckerschoten
40 ml Verjus (saurer Saft aus unreifen Trauben)
40 ml of Sirup*
100 ml Tonic Water
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:

Gurkenscheiben oder Zuckerschoten

Trinkgefäß:

Highballglas (höherer Tumbler)

Passender Alkohol (falls gewünscht):

50 ml Aquavit (vorzugsweise
O. P. Anderson Akvavit)

Hilfsmittel:

Shaker
Cocktailmaß
Barstößel
Sieb
Feines Sieb (optional)