

Sommergetränke

1. Rezept von Emil Åreng – Nordschweden

Zubereitung

Wasser, Zucker, Zitronensaft, Birkenblätter und Fichtentriebe zum Kochen bringen. Die Mischung abseihen und in Highballgläser gießen. Aquavit hinzufügen (optional). Der Drink kann heiß oder kalt auf Eis serviert werden.

Zutaten:

Eine Handvoll zarte
Birkenblätter (musöron)
Eine Handvoll Fichtentriebe
(granskott)
100 ml Zitronensaft
600 ml Wasser
250 g Zucker
Eis (optional)

Zum Garnieren:

Zarte Birkenblätter

Trinkgefäß:

Highballglas (höherer
Tumbler)

Passender Alkohol (falls gewünscht):

50 ml Aquavit

Hilfsmittel:

Sieb
Cocktailmaß

Sommergetränke

2. Rezept von Emil Åreng – Nordschweden

Zubereitung

Das Mädesüß mit reichlich Sirup erhitzen. Fünf Minuten köcheln lassen und dann in einen Shaker abseihen. Waldsauerklee, Zitronensaft, Wasser und Eis hinzugeben und etwa zehn Sekunden schütteln. Gin dazugießen (falls gewünscht). Den Drink in ein Whiskyglas gießen.

Zutaten:

Eine Handvoll Waldsauerklee (harsyra)
Eine Handvoll Echtes Mädesüß (älgört)
30 ml Zitronensaft
50 ml Quellwasser (källvatten)
Zerstoßenes Eis oder ein großer Eiswürfel
Sirup*

* 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.

Trinkgefäß:

Whiskyglas

Passender Alkohol

(falls gewünscht):

50 ml Gin

Hilfsmittel:

Shaker
Cocktailmaß
Sieb

Sommergetränke

Rezept von der Bar Bruno – Westschweden

Zubereitung

Mädesüßsirup:

Einen Teil Mädesüß, zwei Teile Zucker, zwei Teile Wasser köcheln lassen. Abseihen.

Getränk:

Erdbeeren und Löwenzahn in einem Shaker zerstoßen. Mädesüßsirup, Zitronensaft, Eis und Gin (optional) dazugeben und schütteln. Abseihen und in ein Glas gießen. Mit Mädesüß garnieren.

Zutaten:

40 ml Mädesüßsirup
(Rezept siehe unten)
10 Walderdbeeren
1 Löwenzahn (maskros)
40 ml Zitronensaft
Eis

Zum Garnieren:

Echtes Mädesüß (älgört)

Trinkgefäß:

Cocktailschale

Passender Alkohol

(falls gewünscht):

50 ml Gin, vorzugsweise Dry Gin von Stockholms Bränneri

Hilfsmittel:

Shaker
Barstößel
Cocktailmaß
Sieb

Sommergetränke

Rezept von Rebecka Lithander – Südschweden

Zubereitung

Die Zuckerschoten schälen und zusammen mit Apfelsaft, Sauerklee/Sauerampfer und etwas Sirup in den Shaker geben. Zerstoßen, dann Eis und (falls gewünscht) Wodka hinzugeben. Kräftig schütteln, dann je nach Vorliebe mit mehr Sirup abschmecken. Abseihen und in die Gläser gießen. Mit Gurkenscheiben und Rosmarin garnieren.

Zutaten:

Eine Handvoll frische Zuckerschoten
1 TL Rosmarin
Eine Handvoll Waldsauerklee oder Wiesen-Sauerampfer (harsyra/ängssyra)
40 ml Sirup*
Ein paar Gurkenscheiben
100 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:

Gurkenscheiben und Rosmarin

Trinkgefäß:

Cocktailschale

Passender Alkohol

(falls gewünscht):

80 ml Wodka, vorzugsweise Signature 34 von Purity Distillery in Malmö

Hilfsmittel:

Shaker
Barstößel
Rührlöffel
Cocktailmaß
Sieb

Sommergetränke

Rezept von der Bar Tjoget – Ostschweden

Zubereitung

Bitterer Sommersirup:

Beeren und Blüten abspülen. Mit etwas Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Beeren im Topf zerdrücken und so lange köcheln lassen, bis sie sich auflösen und einen starken Geschmack haben. Saft abseihen, abmessen und zurück in den Topf geben. Dann die gleiche Menge Zucker und Wasser hinzugeben. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Getränk:

Sirup in ein Glas gießen und mit Eis auffüllen. Roséwermut hinzufügen (falls gewünscht). Mit Sprudelwasser auffüllen und mit einer Blume oder einem Tannenzweig garnieren.

Zutaten:

40 ml „bitterer Sommersirup“
(Rezept siehe unten)
80 ml Sprudelwasser
Eis

Für den „bitteren Sommersirup“:

1 l Wasser
200 g Himbeeren
100 g Kirschen
1 kg Zucker
Eine Handvoll Fliederblüten (syren)*

*Alternative Blüten: Löwenzahn (maskros),
Gänseblümchen (tusensköna), Holunderblüten
(fläder), Rosen (ros) oder Veilchen (viol).

Zum Garnieren:

Blüte oder Tannenzweig

Trinkgefäß:

Lowballglas (niedriger Tumbler)

Passender Alkohol

(falls gewünscht):

40 ml Roséwermut,
vorzugsweise von Spriteriet

Hilfsmittel:

Barstößel
Cocktailmaß
Rührlöffel
Sieb