

Hugo

Hugo - der ideale Sundowner

Für die ersten warmen Frühlingstage und auch an heißen Sommertagen gibt es kaum etwas angenehmeres als einen HUGO. Anregend und erfrischend ist er ideal nach einem Tag mit Gartenarbeit, aber auch einfach zum Faulenzen.

Genießen Sie einen Hugo beim lesen eines guten Buches irgendwo im Schatten ihres Gartens...

Zutaten für einen guten Hugo

- 150 ml Prosecco oder einen trockenen Sekt (ggf. auch Weiswein)
- 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 2 cl Holunderblütensirup
- 3 bis 4 Blätter frische Pfefferminze
- 1 Scheibe Zitrone oder Limette
- 2 bis 3 Eiswürfel
- Holunderblütensirup (das Rezept dazu finden Sie [hier](#))

Zubereitung des Hugo

(Dauer etwa 3 Minuten)

1.

Stellen Sie zuerst den Prosecco oder Sekt kalt. Desgleichen das Mineralwasser.

2.

Wählen Sie ein Weisweinglas und reiben es mit ein oder zwei Blättern der Pfefferminze ein wenig aus, die Sie am besten zuvor leicht anquetschen (Mörser oder Löffel), damit die ätherischen Öle sich frei entfalten können.

3.

Schneiden Sie die Zitronenscheibe in zwei Hälften. Den Saft der einen Hälfte drücken Sie in das Glas aus (die zweite kommt zum Schluss in das fertige Getränk).

4.

Geben Sie je nach Geschmack einen guten Schuss Holunderblütensirup hinzu. (je nach Geschmack 2 cl. oder auch mehr)

5.

Füllen Sie nun gleichzeitig oder nacheinander erst das kohlenensäurehaltige Mineralwasser und dann den Prosecco oder Sekt (oder Wein) vorsichtig in das Glas, damit es nicht überschäumt. Je nach Geschmack können Sie die Mengen auch leicht variieren.

6.

Zum Schluss kommen noch das Eis, die halbe Zitrone und zwei frische Blätter der Minze in das Getränk.

7.

Servieren Sie den Cocktail mit einem Strohhalm.

Hier finden Sie auch das Rezept für den [Holunderblüten Sirup](#)
Ebenfalls ein herrliches Frühlingsgetränk ist die [Mai Bowle](#)

Viel Freude und guten Genuss,
wünscht Ihnen Mein Gartenratgeber Team

Teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit anderen!

Veröffentlichen Sie Ihr Lieblingsrezept auf "[Mein Gartenratgeber](#)" und teilen Sie es so mit anderen Menschen. Schicken Sie uns dazu einfach Ihr Lieblingsrezept per Mail zu, und wir stellen es für Sie online. Auf Ihren Wunsch auch gerne unter Ihrem Namen.

...schreiben Sie uns unter info@mein-garten-ratgeber.de

Weitere Rezepte für leckere...

-

[Gerichte](#)

-

[Getränke](#)

-

[Desserts](#)

-

[Gebäck & Kuchen](#)

-

[Marmeladen](#)

-

[Pestos](#)

- [Vegane Küche](#)