

Holunder-Cocktail



Als fruchtig-spritziger Start in einen traumhaft schönen Grillnachmittag gedacht, nehmen wir die Zutaten zu diesem Erfrischungsgetränk in einer mit Kühlelementen und Eiswürfeln versehenen Kühltasche mit.

Zutaten für 8 Personen:

- 1 Flasche Rimuss, gekühlt
- 1 kleine Flasche selbstgemachter Holundersirup
- 1 Flasche Mineralwasser, gekühlt
- 1 Tasse Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

Alle Zutaten in einen grossen Krug geben und umrühren. Eiswürfel hinzufügen.

Gläser mit Eis füllen, mit Rimuss-Sirup-Wasser-Gemisch auffüllen und ein paar Erdbeeren in ein Glas geben.

Die Erdbeeren können durch andere frische Beeren, in Scheiben geschnittene Pfirsiche oder andere Früchte (Waldfrüchte) ersetzt werden.

Sandwich-Baguette am Stück



Jeder bekommt sein eigenes Stück Baguette: das mit mehreren Stücken Backpapier und Schnüren umwickelte Sandwich-Baguette wird vor dem Verzehr zerschnitten.

Rezept für 4 Personen

2 Pouletbrüstli (je ca. 140 g)

¼ TL Curry

¼ TL Salz

Wenig Pfeffer

1 EL Olivenöl zum Braten

150 g Frischkäse nature

125 g Magerquark

1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale

½ TL Salz

1 Baguette (ca. 220 g)

1 Rüebli, grob geschnitten

Salz, Pfeffer und Grünkräuter nach Bedarf

Poulet würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Pouletbrüstli darin beidseitig je ca. 3 Minuten braten. Auskühlen und in Stücke schneiden.

Frischkäse mit Quark (oder Joghurt) und Zitronenschale verrühren, salzen.

Baguette längs halbieren, mit Frischkäse-Aufstrich bestreichen. Rüebli, Poulet und Grünkräuter darauf verteilen, würzen. Zweite Baguette-Hälfte darauflegen. Zum Servieren in Stücke schneiden.