

Lynchburg Lemonade mit Whiskey, Zitronen und Rosmarin

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

6
Std.

NIVEAU



Zutaten für ca. 10 Portionen

Für die Limonade

40 cl Bourbon Whiskey
10 cl Orangenlikör
3 l Zitronenlimonade
150 ml Zitronensaft
150 ml Limettensaft
1 Bund Rosmarin

Zum Garnieren

2 Zitronen
2 Limetten
1 Bund Rosmarin

Besonderes Zubehör

2 Eiswürfelformen

Die lauen Sommerabende laden zur gemütlichen Runde am Grill ein. Erfrischende Drinks sind da ein Muss. Du magst es gerne fruchtig-frisch mit einer leicht herb-würzigen Note? Dann solltest du auf jeden Fall die Lynchburg Lemonade mit Whiskey und Rosmarin probieren. Die Trendlimo stammt ursprünglich aus den USA und gehört dort zu jedem BBQ dazu. Vielleicht ja auch bald zu deinem.

- 1 -

Für die Eiswürfel Rosmarinzweige auseinanderzupfen und Blätter in die Mulden der Eiswürfelformen verteilen. Formen gleichmäßig mit Wasser auffüllen und (über Nacht) einfrieren.

- 2 -

Für die Limonade Zitronen und Limetten halbieren und auspressen. Whiskey, Orangenlikör, Zitronen- und

Limettensaft in einen Limonadenspender füllen und mit Zitronenlimonade aufgießen.

- 3 -

Zum Garnieren Zitronen und Limetten in dünne Scheiben schneiden, mit der Hälfte der fertigen Rosmarin-Eiswürfel zur Limonade geben und Spender verschließen.

- 4 -

Lynchburg Lemonade mit restlichen Eiswürfeln und frischem Rosmarin servieren.

