

WILDE BIRNE

Schwierigkeit: einfach / ca. 5 Min. Arbeitszeit

Wertvolle Lebensmittel ökologisch und regional erzeugt - dafür steht Bioland. Unser Signature Drink "Wilde Birne" repräsentiert diese Philosophie. Streuobstwiesen, die Arbeit fleißiger Bienen und unsere enge Verbundenheit mit Südtirol in Italien. 75 Jahre ökologische Landwirtschaft in einem Glas.

ZUTATEN

	ein Glas voll Eiswürfel
	Saft einer Birne
1-2 TL	Rosmarin-Honig-Sirup (Zubereitung siehe unten)
30 ml	Apfelessig
40 ml	Mineralwasser oder stilles Wasser für den Cocktail ohne Alkohol)
40 ml	Gin oder Wodka
250 gr	flüssigen Honig
5	Zweige Rosmarin
50 ml	Wasser zum Verdünnen des Sirups



ZUBEREITUNG

Zubereitung Rosmarin-Honig-Sirup:

Blätter von den Rosmarinstängeln abstreifen. Honig, Rosmarinblätter und Wasser in einem Standmixer vollständig zerkleinern, mischen und in ein Aufbewahrungsgefäß (z. B. Glasflasche mit Bügelverschluss oder Schraubglas) füllen.

Zubereitung Cocktail:

Birne entsaften. Einen niedriges Glas wie einen Tumbler oder ein Weckglas bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen. Wasser oder Spirituosen auf das Eis gießen, Apfelessig, Birnensaft und Rosmarin-Honig-Sirup hinzugeben. Anschließend alle Zutaten in einem Shaker gut durchschütteln oder im Glas gut verrühren und eiskalt genießen.