



SommerKulinarium.

Barchef Simon Homp verrät Genießer-Geheimnisse aus unserer FOX Bar.

Passion Fruit Sundowner

Eine köstliche Fruchtbombe – 100 % Geschmack, zero % Alkohol.
An einem lauen Sommerabend den (Wellness-)Tag ausklingen lassen ...

Zutaten – für zwei Gläser

Eine frische, reife Maracuja
100 ml Maracujasaft – *hoher Fruchtanteil!*
4 Esslöffel Zitronensaft
100 ml frisch gepresster Orangensaft
brauner Zucker, alternativ Honig
2 Minzweige
Crushed-Ice
Sodawasser



-
- Die Maracuja halbieren, mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauskratzen, in einer Schüssel sammeln.
 - Einen guten Schuss Wasser hinzugeben, nach Geschmack süßen und auf höchster Stufe für eine Minute mixen.
 - Das pürierte Fruchtfleisch, den Maracuja-, Orangen- und Zitronensaft mit ein wenig Eis in einen Cocktail-Shaker geben und ordentlich schütteln.
 - Crushed-Ice in die Gläser füllen und die Mischung dazu geben.
 - Darüber ein kräftiger Schuss Sodawasser sorgt fürs Prickeln, die Minze geschmacklich und optisch für Hochgenuss.

Auf einen herrlichen Sommer!

Cheers.