

# Black Mamba



**Getränk**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit

60 Minuten Wartezeit



## Zutaten für 6 Portionen

1 Zuckermelone  
Orangensaft  
Rum  
Chilipulver oder Tabasco  
Ahornsirup oder Honig  
Pfeffer  
Schaumwein  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Zitronengras (Garnierung)

## Zubereitung

Die Zuckermelonen grob würfelig schneiden und in einen Mixbehälter geben. Mit je einem guten Schuss Rum, Orangensaft sowie Ahornsirup marinieren und für eine Stunde im Gefrierschrank gut durchkühlen lassen. Die Melonenstücke für die Deko jeweils auf einen Zitronengrasspieß stecken, mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. übergießen, pfeffern und beiseite stellen. Die inzwischen angefrorenen Melonenstücke im Mixbecher pürieren, mit etwas Chilipulver würzen, mit Schaumwein aufgießen und in Trinkgläser füllen. Mit einem Löffel zum Abschluss noch etwas Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. auf die Oberfläche träufeln und den Zitronengrasspieß auf das Glas legen.

**Tipp:** Der Drink sollte mit einem Strohhalm getrunken werden. Der letzte Schluck mit dem Schuss Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. macht den Melonendrink dann zur Black Mamba.

**Rezept von Peter Tichatschek (Moderator, Journalist) /  
Foto: Pixelmaker.at**