

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**