



Granatapfel Crémant

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Gläser

1/2	Granatapfel	1	kl. Falsche Granatapfelsirup
1 Flasche	Crémant (oder Sekt, Champagner)	4	kl. Rosmarinzweige

Zubereitung

Zubereitung

1. Löse die Kerne des Granatapfels und gebe in jedes Glas eine Handvoll.
2. Die Rosmarinzweige abwaschen und jeweils einen in ein Sektglas stecken.
3. Einen Schuss des Granatapfelsirups in jedes Glas geben und mit dem Crémant aufgießen.

Nach Belieben mit einem Strohhalm servieren.

Du hast hier noch genügend Sirup und Crémant übrig, um deinen Gästen nachzuschenken.

Unser Tipp für dein Bar-Equipment

- **Messbecher**

- dreiteilige **Cocktail-Shaker**:

In der Regel enthält dieser einen „Strainer“, ein sogenanntes Barsieb für Kerne und Eisstücke, und ein Finestrainer, ein feines Gewebesieb, um Fruchtfleisch oder Kräuterreste auszusieben

- hohes **Rührglas** und den passenden **Rührlöffel** für gerührte Drinks

- **Eiseimer** für Eiswürfel

Dein Barzubehör sowie Spirituosen, Säfte, Sirups und mehr findest du in deinem Selgros Markt.

Entdecke unsere **ANGEBOTE**.

Hast du Lust auf eine eigene Bar Zuhause, egal ob Indoor oder Outdoor?

Dann schau dir unsere Tipps zur **Home-Bar** an. Hol dir die Inspiration für einen gemütlichen Cocktail-Abend mit deinen Freunden.

Weitere **Cocktail-Rezepte** findest du hier.