Natürlich regional!

RANDEGGER Mineralwasser.de

Randegger Ottilien-Quelle seit 1902

Alkoholfreie Mineralwasser Cocktails

12 Rezepte!
Viel Spaß beim Mitmischen

Natürlich regional!

RANDEGGER Mineralwasser.de

Wellness-Punsch

Zutaten für 2 Tumbler à 250 ml

- 200 ml Mandelmilch
- 50 ml Birnendicksaft
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Zimtstangen oder 2 Prisen gemahlenen Zimt
- 200 ml Randegger Naturelle

Zubereitung

- Mandelmilch mit Birnensirup Vanillezucker und Randegger Naturelle verrühren, Zimtstangen hinzufügen und leicht erwärmen.
- Zimtstangen entfernen und mit dem Zauberstab aufmixen.
- In Tumbler füllen, mit je einer Prise Zimt bestäuben und zusammen mit je einer der Zimtstangen servieren.
- Nach Belieben mit einem Fächer aus aufgeschnittenem Birnenschnitz dekorieren.

Natürlich regional!

RANDEGGER

Mineralwasser.de

Geistesblitz

Zutaten für 2 Caipirinha-Gläser

- 1 ungespritzte Orange
- 2 TL brauner Zucker
- 1 Rosmarinzweig
- gestoßenes Eis
- 400 ml Randegger Classic

Zubereitung

- Orangen heiß abwaschen, in dünne Scheiben schneiden.
- Orangenscheiben, braunen Zucker und die Nadeln des Rosmarinzweigs in 2 Gläser verteilen und zerstoßen.
- Gläser zur Hälfte mit gestoßenem Eis und zur anderen Hälfte mit Randegger Mineralwasser auffüllen.
- Mit je 2 dicken Strohhalmen servieren.

Natürlich regional!

RANDEGGER Mineralwasser.de

Chili On The Rocks

Zutaten für 2 Gläser à 300 ml

- 160 ml Rhabarbernektar
- 40 ml Zitronensaft
- 50 ml Vanillesirup
- 10 Stück Himbeeren
- 2 Chili-Spitzen
- 340 ml Randegger Leicht
- Eiswürfel
- Zur Dekoration: Himbeeren, Zitronennenscheiben, Chili

Zubereitung

- Rhabarbernektar, Vanillesirup, Himbeeren, Chili-Spitzen, Zitronensaft und Eiswürfel in einen Shaker geben und schütteln.
- Danach über ein Sieb in vorgekühltes Longdrinkglas auf Eiswürfel geben und den Rest des Glases mit Randegger Mineralwasser auffüllen.
- Mit halbierten Zitronenscheiben, Himbeeren und etwas Chili dekorieren.

Natürlich regional!

RANDEGGER Mineralwasser.de

Prickelnder Holunder-Kick

Zutaten für 2 Gläser à 300 ml

- 1 Zitrone
- 100 ml Holunderblütensirup
- 2 Zweige Zitronenmelisse
- 6 Himbeeren
- 400 ml Randegger Classic

Zubereitung

- Schale spiralförmig von einer Zitrone abschälen und halbieren.
- Saft einer Zitrone auspressen.
- Je eine Hälfte der Spirale, Holunderblütensirup, Zitronensaft und Zitronenmelisse auf die Gläser verteilen.
- Mit gut gekühltem, stark sprudelndem Randegger Mineralwasser auffüllen.
- Himbeeren hineinfallen lassen.

Natürlich regional!

RANDEGGER Mineralwasser.de

Roadrunner

Zutaten für 2 Longdrinkgläser à 300 ml

- 3 g frische Ingwerwurzeln (daumennagelgroß)
- 200 ml Möhrensaft
- 1 Tropfen Sonnenblumenöl
- 50 ml Mangosirup
- 250 ml Randegger Classic
- Eiswürfel
- 1 frische Mango zur Dekoration

Zubereitung

- Ingwerwurzeln schälen und mit Knoblauchpresse in den Möhrensaft pressen
- Eiswürfel auf 2 Longdrinkgläser verteilen
- Möhrensaft mit Sonnenblumenöl und Mangosirup vermischen.
- Gläser bis zur Hälfte befüllen und mit Randegger Mineralwasser auffüllen.
- Mit dünn geschnittenen Mangospalten dekorieren.

Natürlich regional!

RANDEGGER Mineralwasser.de

Mineralisiertes Minz-Mango-Lassi

Zutaten für 2 Longdrinkgläser à 300 ml

- 150 ml Joghurt, mager
- ½ vollreife Mango
- 2 frische Minzzweige
- ½ TL Salz
- 350 ml Randegger Classic

Zubereitung

- Aus der Mango 2 dünne Spalten zum Dekorieren der Gläser abschneiden.
- Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und kleinwürfeln.
- Mit dem Joghurt und einigen Minzblättern im Mixer pürieren.
- Leicht salzen und mit Mineralwasser auffüllen.
- Mit Mangospalten und Minzblättern dekorieren.

Natürlich regional!

RANDEGGER Mineralwasser.de

seit 1892 Randegger Ottilien-Quelle

Pink Power

Zutaten für 2 Gläser à 300 ml

- 2 g Matetee
- 2 EL Zucker
- 200 ml rosa Grapefruitsaft
- 100 ml Kokosnussmilch
- 1 Prise Muskat
- 200 ml Randegger Naturelle
- Eis aus Mineralwasser
- Deko: Sechstel-Scheiben aus frischer rosa Grapefruit und/oder Streifen aus frischer Kokosnuss

Zubereitung

- 100 ml Mineralwasser aufkochen und den Matetee damit aufgießen, den Zucker darin lösen und 5 Minuten ziehen lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Mixer abgießen und auskühlen
- Halbhohes Glas mit gecrushtem Mineralwaaser-Eis füllen.
- Übrige Zutaten zum Matetee in den Mixer füllen, aufmixen und über das Eis ins Glas gießen.

Natürlich regional!

RANDEGGER Mineralwasser.de

Golden Pearl

Zutaten für 2 Weingläser à 300 ml

- 6 Blatt Salbei
- 4 Stück Erdbeere
- 8 Stück Himbeeren
- 10 Stück Cranberries
- 4 Stück Limettenkeil
- 4 Stück Zitronenkeil
- 60 ml Agavensirup
- 540 ml Randegger Leicht
- Eiswürfel

Zubereitung

- Erdbeeren halbieren und mit den Himbeeren, den Cranberries, dem Salbei und dem Agavensirup in ein vorgekühltes Weinglas auf Eiswürfel füllen.
- Danach die Limetten- und Zitronen keile über dem Glas auspressen und dazu geben.
- Kurz rühren. Dann das Glas mit Mineralwasser auffüllen und nochmals vorsichtig umrühren

Natürlich regional!

RANDEGGER

Mineralwasser.de

Sparkling Kiss

Zutaten für 2 Gläser à 300 ml

- 200 ml Earl-Grey-Tee
- 60 ml Limettensaft
- 80 ml Orangensaft
- 60 ml Läuterzucker
- 1 Stück geschälter Ingwer (daumennagelgroß)
- 2 Stück Zitronengras
- 200 ml Randegger Classic
- Eiswürfel
- Zitronengras und Orangenschalen

Zubereitung

- Ca. 2 gestrichene Teelöffel Earl-Grey-Tee mit heißem Wasser aufgiessen und 3 Min. ziehen lassen. Durch ein Teesieb schütten, abkühlen lassen.
- Den Ingwer in 200 ml Earl-Grey Tee mit einem Stößel leicht andrücken und zusammen mit dem kleingeschnittenen Zitronengras, Limettensaft, Orangensaft, Läuterzucker und Eiswürfeln in einem Shaker schütteln.
- Alles über einem Sieb in ein vorgekühltes Longdrinkglas auf Eiswürfel absei hen und mit Mineralwasser auffüllen.
- Mit einem Stück Zitronengras und Orangenschalen das Glas verzieren.

Natürlich regional!

RANDEGGER Mineralwasser.de

Spanish Heart

Zutaten für 4 Gläser à 350 ml

- 500 g gemischtes Obst (z. B. Apfel, Birne, Pfirsich, Aprikose, Granatapfelkerne
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 1 Zitrone
- 200 ml Grenadine
- ½ l Randegger Classic

Zubereitung

- Obst waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 1/2 Zitrone in dünne Scheiben schneiden, die andere Hälfte auspressen und mit dem Grenadinesirup vermischen.
- Nadeln vom Rosmarinzweig zupfen, mit Früchten und Grenadine vermischen, in eine Schüssel füllen, mit den Zitronenscheiben bedecken und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, besser über Nacht durchziehen lassen.
- Bowlegläser zur einem Drittel mit der Frucht-Sirup-Mischung befüllen und mit Mineralwasser aufgießen.

Natürlich regional!

RANDEGGER

Mineralwasser.de

Bright Eyes

Zutaten für 2 Gläser à 300 ml

- 140 ml Zitronensaft
- 60 ml Läuterzucker
- 14 Blatt Basilikum
- 8 Blatt Thai-Basilikum
- 400 ml Randegger Classic
- Eiswürfel
- Thai-Basilikum-Spitze, Zitronenschalen

Zubereitung

- Basilikum und Thai-Basilikum in einer Schüssel im Läuterzucker und Zitronensaft mit einem Stößel leicht andrücken, in einen Shaker zusammen mit Eiswürfeln geben und schütteln.
- Das Ganze über ein Sieb in das vorgekühlte Longdrinkglas mit Eiswürfeln abseihen.
- Zum Schluss das Glas mit Randegger Classic auffüllen.
- Mit etwas Thai-Basilikum-Spitze und Zitronenschalen dekorieren.

Natürlich regional!

RANDEGGER Mineralwasser.de

Aqua-Fit

Zutaten für 2 Londrink-Gläser à 300 ml

- 250 ml Maracujanektar
- 1 Limette
- Eiswürfel
- 2 cl Grenadine
- 250 ml Randegger Classic oder Randegger Leicht

Zubereitung

- Limette auspressen und mit Maracujasaft vermischen, in Longdrinkgläser gießen.
- Mit Eiswürfeln und Randegger Mineralwasser auffüllen
- Zum Schluss mit einem Esslöffel den Grenadine hineingeben.
- Mit Limettenspalten dekorieren.