

ITXASO

ITXASO

Vor 1,5 Wochen ist Itxaso in mein Leben getreten. Im Mitte Meer war wieder ein Event mit Tastings und reichlich Leckereien. Als wir mit unserer Shopping-Tour schon durch waren stand noch der Itxaso-Stand auf unserer Liste. „Rosa prickel Zeugs“ im Weinglas auf Eis serviert – aber was ist da noch drin? Schnell werden wir aufgeklärt – Rosmarin und Limette. Aber was ist Itxaso? Itxaso ist Schlehenlikör. Ich war auch nicht 100% sicher was Schlehe ist – aber ja, es ist dieses weiße Blümchen. Der Likördrink schmeckt auf jeden Fall wie nix was ihr kennt. Ich mag es auf Anhieb – aber man darf nicht versuchen herauszufinden wonach es schmeckt. Es ist einfach neu!



Zutaten für 2 Drinks:

1 Flasche Itxaso (275ml)

2 kleine Zweige Rosmarin

etwas Limettenschale

Eiswürfel

Zubereitung:

Das Ganze ist so einfach – ich gebe zuerst das Eis in die Gläser. Den Rosmarin muss man anbrennen – das macht sich am besten mit einem kleinen Brenner wie man ihn für Crème Brûlée nimmt. Bei uns lief gerade der Kamin auf Hochtouren, also habe ich die Zweige kurz im Feuer angeröstet... wer wird schon kritisch sein. Den Rosmarin in die Gläser geben. Die Limettenschale dünn abschälen. Damit den Rand der Gläser rundum abwischen und die Schale dann zum Rosmarin auf Eis geben.

Mit Itxaso auffüllen und sofort servieren.

Sehr lecker – da darf der Sommer kommen!

Das Original findet ihr [hier](#).