

MOJITOS UND DER KARNEVALL DER KULTUREN 2014

Mojitos und der Karnevall der Kulturen 2014

Wo könnten wir am Pfingssonntag wohl sein? Richtig – auf dem Karnevall der Kulturen. Wie jedes Jahr haben wir uns wieder auf den Weg zur Feststrecke gemacht. Es gab afrikanische Hähnchenkeulenspieße, leckeres Brot und kalte Drinks. Leider konnte ich nicht so viel essen, bei 34°C bleibt der große Hunger ein bissl aus. Das hat aber nichts daran geändert, dass wir uns an der Feststrecke wunderbar amüsiert haben! Und wer noch Lust hat, heute geht es zumindest kulinarisch noch weiter.



Tolle Kostüme, viele Kunststücke, laute Trommeln, so zieht der Karnevall durch Berlin.



Die Zeit vergeht wie im Flug als ein Wagen nach dem anderen an uns vorbei zieht.



Auf unserem Rückweg nehme ich am Gewürzstand wieder ein paar neue Schätze mit. Im Park sind Schlagzeuger, Akrobaten und Tänzer versammelt und begeistern die Menge. Ich trinke noch einen Mojito als kleine Erfrischung und auch am Erdbeer-Brombeer Caipi komme ich nicht vorbei.

Zuhause fällt mir dann auf – einen Mojito könnte ich uns noch mixen!



Zutaten pro Mojito:

1 Limette

8 Blätter Minze

2 EL brauner Zucker

5cl Rum

5cl Selters

Crushed Eis

Zubereitung:

Die halbe Limette vierteln und die Würfel mit dem Zucker und der Minze (bei mir etwas klein gezupft) in ein Glas geben. Mit dem Stößel bearbeiten und den Saft von der anderen Limettenhälfte

dazu pressen. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen und den Rum und die Selter dazu geben. Mit dem Löffel gut umrühren damit sich der Zucker etwas löst.

Sofort mit Strohhalmen servieren.

Auf die Sommerabende!

