



Sirup Lemongrass

MONIN Sirup Lemongrass gibt das pikante, erfrischende Aroma und den natürlichen Geschmack von frisch geschnittenem Zitronengras wider. Viele Jahre wurde Zitronengras vor allem in der asiatischen Küche verwendet. Mittlerweile ist es auch für Barkeeper eine beliebte Zutat für erfrischende Cocktails und alkoholfreie Drinks, innovative Limonaden, Martinis, Mojitos, Eistees und Granitas. Verpassen Sie nicht den Asia-Trend!

- ✓ VEGAN
- ✓ GLUTENFREI
- ✓ LAKTOSEFREI
- ✓ GVO-FREI
- ✓ OHNE KÜNSTLICHE AROMEN

FARBE:
Transparent mit leichten gelblichen Reflexen

BESCHREIBUNG:
Duft nach frisch geschnittenem Zitronengras und süß kandierter Zitronenschale

ANWENDUNG:
Limonade, Eistee, Martini, Caipirinha

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L
EAN FLASCHE 0,7 L: 3052911188510

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON 0,7 L: 4008077742089

MWST.: 7 %
ART.-NR. 0,7 L: 74214



Thomas FANROTH
MONIN Markenbotschafter

„Ich empfehle MONIN Sirup Lemongrass mit Limettensaft statt mit Zitronensaft zu kombinieren, denn damit kommt der Zitronengrass-Geschmack besser zur Geltung. Weiße Spirituosen wie Gin oder Wodka und rote Beerenaromen wie Himbeere lassen sich wunderbar mit diesem Sirup kombinieren. Für ein authentischen asiatischen Drink mixen Sie MONIN Sirup Lemongrass mit Kaffir, Minze oder Tamarinde.“



Rezept-Ideen



Cocktails

Lemongrass Daiquiri

- 25 ml MONIN Sirup Lemongrass
- 60 ml weißer Rum
- 30 ml Limettensaft

Zutaten mit Eis shaken und in ein Glas abseihen. Garnitur: Zitronengras-Stange.

Lemongrass Sherry Martini

- 20 ml MONIN Sirup Lemongrass
- 40 ml Wodka
- 20 ml trockener Sherry
- 3 Spritzer alkoholischer Orange Bitter

Mit Eis shaken, in ein Martiniglas abseihen.

Lemongrass Julep

- 30 ml MONIN Sirup Lemongrass
- 60 ml Whiskey
- 8 Minzeblätter
- 4 Zitronengras-Stücke

Minze + Zitronengras + Sirup im Tumbler muddeln. Crushed Ice und Whiskey zugeben. Gut umrühren, mit einem Strohalm servieren.

Lemongrass Mojito

- 15 ml MONIN Sirup Lemongrass
- 15 ml MONIN Sirup Mojito Mint
- 45 ml Light Rum
- 20 ml Limettensaft
- Sodawasser
- 2 Minzeblätter

Minze + Zitronengras + Sirup im Tumbler muddeln. Crushed Ice + Rum zugeben. Soda on Top, mit Strohalm und Minze servieren.

Lemongrass Pink Grapefruit Spritzer

- 20 ml MONIN Sirup Lemongrass
- 20 ml MONIN Sirup Pink Grapefruit
- 100 ml Sekt
- 50 ml Sodawasser

Zutaten mit Eiswürfeln im Weinglas mischen.

Mocktails (ohne Alkohol)

Lemongrass Iced Tea

- 25 ml MONIN Sirup Lemongrass
- 200 ml schwarzer Tee

Sirup mit Eiswürfeln in ein Glas geben. Schwarzen Tee hinzugeben, mit einem Zitronenachtel und Zitronengras garnieren.

Lemongrass Iced Latte

- 30 ml MONIN Sirup Lemongrass
- 140 ml Milch
- 1 Espresso

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Umrühren und servieren.

Hot Ginger Lemongrass

- 10 ml MONIN Sirup Lemongrass
- 10 ml MONIN Sirup Ingwer
- 100 ml Wasser
- 20 ml Zitronensaft

Sirup und Zitronensaft in einem Glas vermischen. Heißes Wasser hinzugeben, mit einem Apfelfächer garnieren. Umrühren und servieren.

Lemongrass Green Apple Lemonade

- 15 ml MONIN Sirup Lemongrass
- 15 ml MONIN FruchtPüree-mix Grüner Apfel
- 20 ml Limettensaft
- Sodawasser

Alle Zutaten ausser Sodawasser mit Eiswürfeln shaken und in ein Tumblerglas abseihen. Mit Sodawasser oder Limonade auffüllen, mit einer Limettenscheibe und einer Zitronengras-Stange garnieren und servieren.



Weitere Rezeptideen:
www.monin-sirup.de

