



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Erdbeer-Ananas Margarita

Zutaten für 4 Personen:	2 Limetten
500 g frische Erdbeeren	5 EL brauner Zucker
1 Flug Ananas	100 ml weißen Tequila oder Saft von 2 Orangen

Zubereitung:

Zuerst geben Sie in einen tiefen Teller 2 Esslöffel braunen Zucker, in einen zweiten tiefen Teller pressen Sie den Saft einer Limette, nehme 4 passende Cocktailgläser, stülpen die zuerst in den Limettensaft und dann in den braunen Zucker, jetzt haben Sie einen schönen Zuckerrand. Zeit für den Mixer, oder falls kein Mixer zu Hand tut´s auch eine tiefe Schüssel und der Mixstab. Putzen Sie 500 g frische Erdbeeren und schälen eine Flugananas, das Fruchtfleisch geben Sie in den Mixer rein, noch paar Esslöffel braunen Zucker dazugeben und den Saft einer Limette. Sie pressen 2 Orangen aus und geben den Saft ebenfalls auf die Früchte. Das ganze pürieren wir jetzt zu einer Hammer Erdbeermargarita für die ganze Familie. Machen Sie die Margarita doch mal zu späterer Stunde „Mexican Style“, einfach anstelle dem Orangensaft nen guten Schuss Tequilla reinschütten. Wir servieren die Erdbeer-Ananas Margarita in den vorbereiteten Gläsern mit dem Zuckerrand.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer