

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Espresso-Caipirinja

Nach einem guten Essen darf der Espresso nicht fehlen, den servieren wir heute mal Speziell und zwar als Espresso-Caipirinja.

Hierfür wärme ich Espressotassen vor, gebe in jede Tasse einen Teelöffel voll braunen Rohrzucker.

Von einer unbehandelten Limette schneide ich, für jede Tasse einen dünnen Streifen Schale, nur das Grüne bitte.

Den gebe ich zum Rohrzucker in die Tasse und zerstoße Limettenstrip und Zucker kräftig mit einem Löffel, dann löst sich herrlich das Ätherische Öl der Limettenschale und wir haben das gewünschte Aroma.

Jetzt noch einen gut heißen Espresso drauflaufen lassen und schnell servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer