

# Sundowner- Orange



## ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

- 2-3 Rosmarinzweige  
oder andere Kräuter
- 400 ml Orangensaft
- 300 ml Rotwein
- 16 cl Edelkirsch-Likör
- 
- Eiswürfel
- dünne Orangenscheiben
- Kräuter für die Deko

## ZUBEREITUNG:

1. Die Cocktailgläser von der Innenseite mit Orangenscheiben auslegen und mit Eiswürfeln auffüllen, damit nichts verrutscht.
2. Den Orangensaft zusammen mit Likör und im Mörser zerstoßenen Rosmarinnadeln in einen Shaker mit Eiswürfeln geben und für eine Minute kräftig schütteln.

*Tipp:*  
Am besten schmeckt der Drink mit Rosmarin, aber auch andere mediterrane Kräuter wie Thymian eignen sich je nach persönlichem Geschmack für den perfekten Trinkgenuss.

3. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in die vorbereiteten Gläser füllen.
4. Danach mit Rotwein aufgießen und garnieren.