Heißer Hugo



Zutaten für 4 Personen

4 l Weißwein, trocken

1400 ml Holunderblütensirup

4 Bio-Limette

32 Zweig(e) Minze

Anleitung

Die Temperaturen fallen, doch du möchtest nicht auf deinen Lieblings-Aperitif verzichten? Dann ist dieses Rezept genau das Richtige für dich! Für die heiße Variante des Hugos einfach Weißwein, Holunderblütensirup, die abgeriebene Limettenschale und den Saft der Limette in einem Topf langsam erhitzen. Anschließend verteilst du die Flüssigkeit auf acht schöne, hitzebeständige Gläser, garnierst das Ganze mit der Minze... und schon kehrt das Gefühl eines warmen Sommers zu dir zurück.