

Hugo mit Alkohol



1 Glas	10 Gläser
1,5 dl Prosecco	2 Flaschen Prosecco 7.5 dl
1 dl Mineralwasser mit viel Kohlensäure	1 Liter Mineralwasser mit viel Kohlensäure
2 cl Holunderblütensirup	20 cl Holunderblütensirup
3 Blätter Minze	30 Blätter Minze
Bio-Limettenscheibe	3 Bio-Limetten /Limettenscheibe
Eiswürfel nach Belieben	Eiswürfel nach Belieben

Die Eiswürfel in ein Wein- oder Cocktailglas geben.

Die Limette gut abwaschen, achteln, Limettenstücke und Minzblätter leicht andrücken und ebenfalls in das Glas geben.

Den Prosecco langsam darüber gießen, einen Schuss Soda Wasser hinzufügen und zum Schluss noch den Holunderblütensirup dazu geben.

Wer Gäste zu Besuch hat, kann den Hugo auch in einer größeren Menge in einer Glaskaraffe zubereiten und dann servieren. Dazu alle Zutaten laut der obigen Anleitung im richtigen Verhältnis in einer Glaskaraffe mixen und zusätzlich Eiswürfel, Minze und Limetten in die einzelnen Gläser geben.