

Champagnercocktail mit Rhabarber und Himbeeren

Dieser Champagner-Cocktail ist seit Jahren mein absoluter Favorit, wenn es um schnelle Drinks für Frühling und Sommer geht. Rhabarbersaft und Himbeeren sorgen für das Fruchtige und die dezente Süße, ein Schuss Wodka verleiht Charakter und der Rosé-Champagner setzt dem Drink die Krone auf.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 8 Gläser:

1 Flasche (0,75 l)	Rosé-Champagner
1 Flasche (0,75 l)	Rhabarbernektar
100 g	Himbeeren, frisch oder tiefgefroren
16 cl	Wodka
	Eiswürfel



Wie bei jedem Rezept kommt es auch hier auf die Qualität der Zutaten an – aber es muss natürlich nicht immer Champagner sein. Ich greife gerne auf einen guten Rosé-Prosecco oder Cava zurück und bin von dem Ergebnis noch nie enttäuscht worden. Egal für welchen Schaumwein ihr euch auch entscheidet, wichtig ist, dass er – genau wie der Rhabarbersaft – richtig kalt ist. Also am besten beide Flaschen schon am Vortag im Kühlschrank verstauen.

Der Rhabarbernektar sollte einen möglichst hohen Fruchtsaftanteil haben und keinen Saft von anderen Früchten enthalten. Empfehlenswert ist beispielsweise der Rhabarbernektar der *Obstkellerei van Nahmen*. Dieser hat einen Fruchtsaftgehalt von 70 %, enthält nur wenig zugesetzten Zucker und schmeckt ausgezeichnet.

Zubereitung des sommerlichen Champagner-Cocktails:

Den Wodka über die frischen bzw. tiefgefrorenen Himbeeren geben und mit einem Pürierstab kurz mixen. Anschließend durch ein kleines Sieb geben, um die lästigen Kerne zu entfernen. Das Himbeer-Wodka-Püree lässt sich auch sehr gut vorbereiten und bis zur späteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Nun acht große Gläser bereit stellen, in jedes einige Eiswürfel geben und die Wodka-Himbeer-Mischung gleichmäßig auf alle Gläser verteilen. Jetzt den Rhabarbernektar dazu geben und mit dem Rosé-Champagner auffüllen – fertig ist der unkomplizierte Sommerdrink.

Das Originalrezept für diesen Champagner-Cocktail mit Rhabarbersaft und Himbeeren stammt von Tim Raue. Es wurde 2014 im [SZ Magazin](#) veröffentlicht.