

Agua fresca

Agua frescas sind erfrischende Fruchtsaft- bzw. Fruchtpüreegetränke auf Wasserbasis, die eiskalt serviert werden und sich in Mexiko sehr großer Beliebtheit erfreuen. Fast alle Früchte eignen sich zur Zubereitung einer Agua fresca, aber ganz besonders gut schmecken frische Wassermelone, Erdbeeren, Brombeeren, Pfirsiche, Mangos und Ananas.



Grundrezept

Für 5 Saftgläser

1 l kaltes Wasser
500 g frische Frucht, in Stücken
50 g Rohrzucker
50 ml Limettensaft
Limetten- oder Zitronenschnitze
zum Garnieren

In einem Mixer Wasser und Früchte pürieren. Die Mischung durch ein Sieb geben, Zitronensaft und Zucker hinzufügen und kräftig rühren. Entweder kalt stellen oder sofort servieren. Aber in jedem Fall wird eine Agua fresca eiskalt getrunken, also mit Eiswürfeln servieren.



Agua fresca con pitaya

Aqua fresca mit Drachenfrucht

Für 6 Saftgläser

2–4 EL Rohrzucker
1 l kaltes Wasser
Saft von 3 Orangen
1 rote Pitaya (Drachenfrucht)
250 ml stark kohlenstoffhaltiges
Mineralwasser

Den Zucker im Wasser so lange rühren, bis er sich aufgelöst hat, den Orangensaft hinzufügen.

Die Pitayafrucht durchschneiden und aushöhlen. Das Fruchtfleisch in kleine Stückchen schneiden und zum Orangensaftwasser geben, mit gekühltem Mineralwasser aufgießen.

Etwa 1 Std. kaltstellen und mit Eiswürfeln servieren.