

Genießen



Nathalie Lumpp

Donnerstag, 13.06.2024

Riesling auf Safran

Für 1 Glas

**Zutaten:**

**Für den Safransirup:**

50 ml Wasser  
50 g Zucker  
ein paar Safranfäden

**Für den Wein-Drink:**

100 ml Riesling, gekühlt  
100 ml Tonic Water, gekühlt  
4 TL Safransirup  
1 Spritzer Zitronensaft

**Außerdem:**

1 Martini-Glas  
3 gefrorene Trauben, weiß

**Zubereitung:**

**Unser Tipp:** Gefrieren Sie die weißen Trauben bereits am Vortag ein. Sie sind der Eiswürfeltersatz.

1. **Für den Safransirup** Wasser, Zucker und Safranfäden in einen kleinen Topf geben und unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat und sich das Wasser von den Safranfäden gefärbt hat.
2. Safransirup durch ein Sieb in einem Gefäß auffangen und abkühlen lassen.
3. Für den Wein-Drink Riesling, Tonic Water, Safransirup und einen Spritzer Zitronensaft in das Martini-Glas geben und umrühren.
4. Gefrorene Trauben zum Kühlen ins Glas geben.

**Unser Tipp:** Durch die gefrorenen Trauben brauchen Sie keine Eiswürfel. Die Trauben leuchten wunderschön gelb im Martini-Glas