

Rezept vum DISTILLERIE MINY

HUGO MAT HIÉLÄNNERBLÉIELI KÖR

🕒 1 Portiounen 🕒 5 Minuten ☀ Summer

Fir unzefänke leeë mir **2-3 Äiswierfel** an ee Wäisswäiglas. Am Uschloss reiwe mir déi **3 Peffermënzblieder** duerch dat Bannescht vum Glas a verdeelen se op d'Äiswierfel. Duerch d'Reiwe vun de Peffermënzblieder, ginn hir Poren op, sou datt sech deen typeschen Aroma am Glas verdeele kann.

Da wäsche mir d'**Limett (½)** gutt ënnert fléissendem Waasser a schneiden se a Stécker. D'Limettestécker liicht ausdrécken a mat an d'Glas derbäi ginn. Duerno schëdde mir dann den **Hielännerbléielikör (4 cl)** derbäi.

Zum Schluss kënt eise **lëtzebuenger Cremant (120 ml)** an d'**Sprudellaasser (no Bedarf)** derbäi.


Mëllerdaller
Produzenten



sëffeg



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des
ländlichen Raumes: Hier investiert
Europa in die ländlichen Gebiete.