



## REZEPT · MEXIKO

### Agua fresca – Erfrischungsgetränk

An heißen Tagen lieben die Menschen in Mexiko „aguas frescas“, wortwörtlich frische Wasser. Dahinter verbergen sich Erfrischungsgetränke aus Wasser und Fruchtsaft oder -püree. Serviert wird die Mischung gut gekühlt und je nach Geschmack auch gezuckert.

## ZUBEREITUNG

#### Zutaten für Agua fresca mit Wassermelone (ca. 0,7 Liter)

1 kg süße Wassermelone  
Saft von einer Limette  
1 Handvoll frische Erdbeeren  
Frische Minze  
(Zucker)  
Ein paar Eiswürfel

*Erdbeeren und Minze sind ein Zusatz;  
das Getränk lässt sich auch gut ohne herstellen.*

1. Die Wassermelone ohne Schale in Stücke schneiden, dabei schon möglichst viele Kerne entfernen und in einen Standmixer bzw. in eine Schüssel für den Pürierstab geben.
2. Limettensaft auspressen und dazugeben. Erdbeeren und Minze waschen, entstielen und zur Melone geben.
3. Alles zusammen mixen bzw. pürieren. Die Mischung anschließend durch ein Sieb drücken, damit die festen Bestandteile (z. B. Melonenkerne, Erdbeerstiele) aus dem Getränk entfernt werden. Wenn die Mischung zu sauer ist, kann etwas Zucker untergerührt werden. Fertig ist das Agua fresca.
4. Bis zum Genießen kaltstellen. Je nach Geschmack mit Eiswürfeln servieren oder mit kaltem Wasser verdünnen.

#### Zutaten für Agua fresca mit Ananas (ca. 1,5 Liter)

1 reife Ananas  
1 Limette  
1 l kaltes Wasser  
60 g Zucker  
Eiswürfel

1. Ananas schälen, den Strunk und „Augen“ entfernen und in Stücke schneiden.
2. Die Limette auspressen.
3. Ananas und Limettensaft portionsweise mit dem Zucker und der Hälfte des Wassers pürieren. Anschließend für ca. drei Stunden kühl stellen.
4. Das restliche Wasser unterrühren und nach Geschmack mit Eiswürfeln servieren.

¡Buen provecho! – Guten Appetit!