



## Cider – Genussgetränk

Das Rezept von Sebastian Unterberger ist für einen selbstgemachten, erfrischenden Cider, serviert als alkoholleichten Aperitif im Weißwein-, Cider- oder Sektglas.

### Mischung aus

- + 2/3 herber, aber nicht zu säure- und gerbstoffbetonter Most von Apfel oder Birne
- + 1/3 Apfel- oder Birnensaft frischgepresst und naturtrüb oder blank und pasteurisiert
- + einen Schuss (ca. 1-2 cl) Soda oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

### Garnitur

- + Apfelschale oder getrocknete Apfelscheibe
- + Basilikumblatt