

Wassermelonen-Slush



Wassermelonen-Slush ist wirklich eine der besten Erfrischungen überhaupt! In der Konsistenz ähnelt er tatsächlich sehr den künstlichen und stark gefärbten Slushies, die es in Vergnügungsparks und auf Jahrmärkten immer zu kaufen gibt: vor allem deshalb sind Kinder immer absolut begeistert von diesem Rezept. Geschmacklich ist der Wassermelonen-Slush aber viel besser und er kommt, anders als sein Namensgeber, völlig ohne Zucker und Zutaten aus der Chemiefabrik aus. Man braucht ohnehin nur drei Zutaten und eine leistungsstarke Küchenmaschine - und schon steht dem gesunden Sommergenuss nichts mehr im Wege!

Zutaten

- Wassermelone(n)
- frisch gepresster Zitronensaft (Menge nach Geschmack)
- Wasser

Zubereitung

Die Vorbereitung für den Wassermelonen-Slush erfolgt am besten am Abend vor der Zubereitung. Zuerst einmal wird die Melone halbiert und in etwa 2-3 cm dicke Scheiben geschnitten.

Die Scheiben werden rundherum von der Schale befreit und in gleichmäßige Würfel geschnitten. Diese Würfel gibt man in Behälter, die zum Einfrieren geeignet sind und stellt sie über Nacht in das Gefrierfach.

Mindestens 10 Minuten vor der Zubereitung nimmt man die Behälter mit den gefrorenen Wassermelonenstücken zum Antauen aus dem Gefrierschrank. In der Zwischenzeit stellt man etwas Wasser bereit und presst eine Zitrone aus. Wieviel Zitronensaft letztendlich benötigt wird, hängt zum einen von der Menge ab, die zubereitet wird, und zum anderen von dem Zuckergehalt der Wassermelone. Dann kommen die angetauten Wassermelonenstücke zusammen mit etwas Wasser und ein wenig Zitronensaft in den Mixer und werden auf höchster Stufe bei geschlossenem Deckel kleingemixt. Wird die Konsistenz eher sorbetartig, fehlt noch etwas Wasser. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht (ein Slush hat eine Konsistenz, die gerade noch zum Löffeln geeignet, aber auch fast schon getrunken werden kann!), wird noch einmal mit Zitronensaft abgeschmeckt. Feinschmecker werfen vor der letzten Zerkleinerungsrunde noch ein paar Blätter Minze in den Mixer: ich darf das allerdings ausschließlich dann, wenn ich nur für mich einen Wassermelonen-Slush zubereite. Serviert wird der Wassermelonen-Slush am besten in hohen Dessertgläsern mit einem Strohhalm, an dem ein Löffel angebracht ist.