

Hier und heute



Coole Drinks für Ihre Gartenparty

Pauline Rohde gibt Cocktailkurse sowie Gin-Seminare in Aachen. Für uns mixt sie einen Cocktail mit Gin, den „Gin Basil Smash“, der auch als alkoholfreie Variante perfekte Erfrischung bietet. Alle Rumliebhaber können sich auf den „Bloody Sage“ freuen.

Gin Basil Smash

Zutaten

- 2 Stängel Basilikum
- 50 ml Gin / alkoholfreier Gin
- 20 ml Zuckersirup
- 20 ml frischer Zitronensaft

Zubereitung

2 Stängel Basilikum zerstampfen, 50 ml Gin / alkoholfreier Gin hinzufügen, nochmal leicht stampfen, den Shaker 3/4 auffüllen mit Eiswürfeln. Frischen Zitronensaft und Zuckersirup hinzufügen. Kräftig shaken für 20 Sekunden. Das Eis und die Basilikumreste im Shaker zurück halten und über einen feinen Sieb in ein mit Eis gefülltes Glas schütten.

Den Gin kann man auch austauschen mit Cranberry-Nektar. Dieser macht die Farbe noch schöner und schmeckt auch sehr erfrischend

Bloody Sage

Zutaten

- 10 Salbeiblätter
- 60 ml goldener Rum
- 60 ml Blutorangensaft
- 20 ml Vanillesirup

Zubereitung

Salbeiblätter ganz leicht im Shaker andrücken, den Shaker 3/4 auffüllen mit Eiswürfeln. Rum, Blutorangensaft und Vanillesirup hinzufügen und für 10 Sekunden kräftig shaken.

Das Eis und die Salbeiblätter im Shaker zurück halten und über einen feinen Sieb in ein mit Eis gefülltes Glas schütten.

Wer es etwas süßer mag, kann normalen Orangensaft nutzen. Blutorangensaft ist bitterer als Orangensaft.

Den Rum kann man übrigens auch mit Gin austauschen.