



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

WODKA-LEMON- KRÄUTERCOCKTAIL



Für 4 Cocktailgläser

ZUTATEN

1 Bio-Limette
1 Zweig Thymian
1 Zweig Pfefferminze
1 Zweig Rosmarin
1 frisches Lorbeerblatt
Saft und Schalenabrieb
1 Bio-Zitrone
3 EL heller Rohrzucker
1 EL Rosa Beeren
120 ml Wodka
8 Eiswürfel
ca. 500 ml Bitter Lemon

ZUBEREITUNG

Limette heiß waschen, abtrocknen und halbieren. 4 dünne Limettenscheiben abschneiden. Saft aus der restlichen Frucht auspressen und auf einen Teller geben. 300 ml Wasser mit den Kräutern, Zitronensaft, -schale und 2 EL Zucker in einem Topf auf dem Induktionskochfeld sprudelnd kochen lassen und auf die Hälfte einreduzieren. Durch ein Sieb abgießen und abkühlen lassen. Eventuell inzwischen kurz ins Tiefkühlfach stellen.

Rosa Beeren fein mörsern und mit 1 EL Zucker in einem kleinen Teller mischen. Gläser in Limettensaft und dann in die Pfefferbeeren-Zucker-Mischung tauchen, so dass ein kleiner roter Zuckerrand entsteht. Den Kräutersirup auf die Gläser verteilen. Wodka, Eiswürfel und je eine Limettenscheibe dazugeben. Mit Bitter Lemon aufgießen.

Tipp: Der Kräutersirup lässt sich auf Vorrat herstellen und hält in einer verschlossen Flasche ca. 10 Tage im Kühlschrank.

Zubereitungszeit plus Abkühlen: 45 Minuten