

KATHA'S MOSCOW MULE

Dieses Rezept enthält Werbung

KATHA'S MOSCOW MULE – KOOPERATION

Starten wir diesen Blogpost doch mal mit einer ganz einfachen Frage: mögt ihr eigentlich Cocktails?

Für mich gehören Cocktails und „mit den Mädels ausgehen“ irgendwie zusammen. Sind wir bei mir und ich koche, dann gibt es meistens ein Gläschen Wein, Schaumwein oder ein Sektchen, mal ist auch etwas mit Spritz (klassisch, mit Orange-Koriander oder mit Rosato) dabei. Aber wenn wir Abends ausgehen gehört der Cocktail irgendwie dazu. Da sind wir dann auch gerne mal experimentierfreudig und probieren neue Kreationen aus, oder wir haben so richtig Appetit auf einen Klassiker – wichtig ist nur: in Maßen und nicht in Massen!

Als ich gefragt wurde ob ich Lust habe einen Cocktail aus der Online Sammlung von **thebar** auszuprobieren habe ich mir die Seite natürlich erst einmal genauer angeschaut. Die Auswahl an leckeren Cocktails ist wirklich groß und man kann nach Anlässen (z.B. Dinnerparty, Grillparty oder Junggesellinnenparty), Zutaten (z.B. Wodka, Gin, Rum), Trends oder Klassikern sortieren.

Ich entscheide mich für einen Klassiker – den Moscow Mule! Wusstet ihr, dass es den schon seit den 50er Jahren gibt? Anstelle von Ingwer Bier entscheide ich mich hier für einen Biermix mit Apfel und Ingwer, außerdem bekommt er einen Spritzer Orangensaft anstelle der Limette – ich kann mich einfach nicht so streng an Rezepte halten. Lecker und frisch war er auf jeden Fall und ganz schnell und einfach gemacht!



Zutaten für 2 Drinks:

100ml Vodka, z.B. diesen hier

330ml kaltes V+Apple mit Ingwer, oder Ingwerbier / Ingwerlimonade

2 Schuss Bitter

2 Spritzer Orangensaft (im Original Limettensaft)

1 Scheibe Orange (im Original Limette)

etwas Eis

Zubereitung:

Für den Moscow Mule in meiner Variante den Vodka mit Bitter und Orangensaft auf die Gläser verteilen. Die Orangenscheibe vierteln und zwei Stücken zusammen mit je 3-4 Eiswürfeln in die Gläser geben. Das Ganze mit dem kalten Ingwerbier auffüllen und mit zwei kürzeren Strohhalm versehen.

Sofort servieren!



©katha-kocht.de

Dieses Rezept ist in freundlicher Kooperation mit thebar entstanden!