

WINTERLICHER MANDARINEN-GIN TONIC MIT ROSMARIN

WINTERLICHER MANDARINEN-GIN TONIC MIT ROSMARIN

Heute habe ich einen super unkomplizierten Drink für euch den es bei uns als Aperitif zu Weihnachten gab, der sich aber auch ganz wunderbar zu Silvester machen wird. Mein winterlicher Mandarinen-Gin Tonic bekommt, ähnlich wie der Itxaso, durch einen leicht angerösteten Zweig Rosmarin eine tolle würzige Note, frisch gepresster Mandarinen Saft und ein Spritzer Granatapfelsirup runden das Ganze ab. Den Mix aus Mandarinen Saft und Sirup bereitet ihr einfach zu Beginn des Abends vor, dann macht sich der Rest von ganz alleine und ihr müsst nicht den halben Abend in der Küche stehen um eure durstigen Gäste mit frischen Drinks zu versorgen!



ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER (JE 200ML):

2-3 Mandarinen

3 Rosmarinzweige

2 EL Granatapfelsirup

6cl Gin, bei mir der Tanqueray*

ca. 1L Tonic Water

Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Die Rosmarinzweige waschen und in ca. 3-4cm lange Stücke schneiden. Die Spitzen sehen natürlich am hübschesten aus, der Rest vom Zweig ist aber genau so gut. Die Rosmarinzweige mit einem Flambierbrenner* anrösten bis es würzig duftet – das sind die ätherischen Öle die jetzt freigesetzt werden. In jedes Glas ein Stück Rosmarinzweig geben.

Die Mandarinen halbieren und den Saft heraus pressen. Den frisch gepressten Mandarinsaft mit dem Granatapfelsirup vermischen und je 2 EL in jedes Glas verteilen. In jedes Glas 1-2 Eiswürfel und je nach Geschmack 1-2cl Gin geben.

Die Gläser mit Tonic Water auffüllen und sofort servieren.

Ich wünsche euch einen wunderbaren Abend!

