

Cocktail Rezepte

Saratoga Cooler Cocktail

Zutaten:

2 cl Gin
2 cl Vermouth dry
1 cl Grenadinesirup
1 cl Zitronensaft
10 cl Ginger Ale
Eiswürfel
Alkohol: 7%

Gattung:

Kategorie: Cooler
Geschmack: fruchtig
Dekoration: Zitrone
Menge: 16 cl

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Ginger Ale mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben. Kräftig schütteln und die Mischung durch das Barsieb in ein Longdrinkglas abgießen. Je nach Geschmack mit Ginger Ale auffüllen.

Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Gin 38%

Wacholderschnaps, auch als Genever bekannt, dem während eines mehrfachen Destillationsprozesses Wacholder, Koriander und weitere Gewürze, Aromen und Kräuter zugesetzt werden. Als englisches Nationalgetränk war der Gin im 18. Jahrhundert so beliebt, daß er eine ernsthafte Bedrohung der nationalen Zurechnungsfähigkeit darzustellen begann.