

COCKTAIL

GIN BASIL SMASH



Der Gin Basil Smash Cocktail wurde von Jörg Meyer aus dem „Le Lion“ in Hamburg erfunden.

Ein erfrischender Cocktail mit frischem Basilikum, der den Geschmack des jeweiligen Gins extrem gut zur Geltung kommen lässt.

Vor allem kombiniert mit Gins mit leichter Pfeffernote wie dem Whitley Neill Gin aus England oder dem Bombay Sapphire East besticht der Cocktail durch seine Aromen. Aber auch andere Gins, wie der Tanqueray No. TEN überzeugen im Gin Basil Smash besonders gut.

Jörg Meyer selbst verwendet aktuell den Cellery Gin der Firma Rutte aus den Niederlanden.



noch mehr
Details

COCKTAIL

GIN BASIL SMASH



**6CL
GIN**

+



**10-15 BLATT
BASILIKUM**

+



**2CL
ZITRONEN-
SAFT**

+



**2CL
ZUCKER-
SIRUP**

=



**GIN BASIL
SMASH**

ZUTATEN

- 6cl Gin
- 10-15 Blätter Basilikum
- 2cl Zitronensaft
- 2cl Zuckersirup
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- Basilikum (10-15 Blätter) und Zuckersirup (2cl) in den Shaker geben und mit dem Stößel muddeln (zerdrücken)
- Zitronensaft (2cl), Gin (6cl) und Eiswürfel dazugeben und kräftig shaken (10 - 15 Sekunden)
- Tumbler mit 1 großen Eiswürfel füllen
- Cocktail durch ein Barsieb und ein Feinsieb in einen Tumbler abseihen
- mit Basilikum dekorieren und mit Strohhalm servieren.

