

COCKTAIL GIN GIN MULE

Minze und Ingwer in trauter Harmonie.

Eine erfrischende Kombination von intensivem Ingwergeschmack mit frischer Minze.

Auch diese Kombination kommt aus dem New Yorker Pegu Club. Audrey Saunders bringt eine Variation eines Moscow Mules in aller Munde. Im Gegensatz zum Original mit Vodka bringt der Gin zusätzliche Tiefe in den Cocktail.



GIN*spiration*



noch mehr
Details

COCKTAIL

GIN GIN MULE



ZUTATEN

- 4,5cl Gin
- 6-8 Blätter Minze
- 2,5cl Limettensaft
- 3cl Zuckersirup
- 3-5cl Ginger Beer
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- Minze, Limettensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben und muddeln
- Eis und Gin hinzugeben und kräftig für 10 - 15 Sekunden shaken
- double-strain in ein Highball-Glas abseihen (Filtern mit einem Barsieb und einem Feinsieb)
- mit Ginger Beer auffüllen
- mit einem Zweig Minze dekorieren

