



COCKTAIL
GURUS



MOSCOW MULE

ZUTATEN:

- ‡ 5-6 cl Wodka
- ‡ 1-1,5 cl frisch gepresster Limettensaft
- ‡ Ginger Beer / Ingwer Limonade
- ‡ 2 cm Gurke
- ‡ Ggf. Minze
- ‡ Eiswürfel

[1 cl = 10 ml = 0,01 Liter]

ZUBEHÖR:

- ‡ Glatter Stößel/Muddler
- ‡ Messbecher
- ‡ Saftpresse
- ‡ Kupferbecher/Steinkrug
- ‡ Strohalm

ZUBEREITUNG:

Ca. 2 cm Gurke in Viertel schneiden und in den Becher geben.

1-1,5 cl Limettensaft auspressen und hinzufügen.

[Das kann je nach Limette, Jahreszeit etc. einer halben, oder sogar einer ganzen Limette entsprechen.]

5-6 cl Wodka dazugeben.

[Wir verwenden hierfür gerne Belvedere Vodka]

Den Mix mit dem Stößel kraftig andrücken, damit die Gurke ihr Aroma abgeben kann.

Den Becher komplett mit Eis und Ingwer Limonade auffüllen.

[z.B. „Spicy Ingwer“ von Thomas Henry!]

Ggf. ein Stück Gurkenzeste zwirbeln und als Dekoration auf den Drink geben.

Ein Stück Minze an klatschen und nah am Strohalm platzieren.

[Somit habt ihr beim Trinken immer den Geruch frischer Minze in der Nase]

CHEERS!

TIPP:

Garnieren könnt ihr den Moscow Mule auch wunderbar mit Früchten der Saison.

Youtube Video zum Rezept!

