

Bowmore Brunch Bräu

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Cocktails

12 cl Bowmore 12 years
6 cl Zitronensaft
2 Teelöffel Orangenmarmelade
2 Teelöffel Ahornsirup
2 Zweig(e) Rosmarin
Weißbier zum Auffüllen

Garnitur

2 Zitronenzesten
2 Zweig(e) Rosmarin

Besonderes Zubehör

Cocktailshaker
Longdrinkgläser
Eiswürfel

Es geht doch wirklich nichts besseres als freie Tage, an denen man seinen Schlafanzug als Statement den gesamten Tag über anlässt ... weil man es kann. Oh, es gibt doch was: freie Tage mit einem perfekten Drink in der Hand. Ich mixe diesen unglaublich süffigen Cocktail traditionell, um meine Ferien einzuläuten. Am liebsten mit ein paar Freunden nach einer langen Nacht beim ausgiebigen Brunch am Nachmittag. Rühreier, frische

Brötchen, Speck vom Grill und ein Brunch Bräu auf die Faust. Hach, ich glaube ich brauche mal wieder Ferien. Das Brunch Bräu ist quasi die europäische Version des Beilagenbiers bei einem zünftigen bayerischen Weißwurstfrühstück.

Der Drink vereint die Lieblingsgetränke zweier Völker. Was den Schotten der Whisky, ist den Deutschen das Bier. Da liegt es nahe, beide nationalen Aushängeschilder an einen Tisch, bzw. in ein Glas zu bringen. Und ich kann nur sagen: "Mai bin i deppert?! Des schmeckt amol!"

Der wundervoll harmonische Bowmore 12 bildet die Grundlage. Englische Orangenmarmelade gibt Frucht, Süße aber auch die typische Bitterkeit. Um diese auszugleichen, kommt noch ein Schuss süß-holziger Ahornsirup in den Shaker. Zitronensaft sorgt für eine säuerliche Frische. Alles zusammen schon ein durchaus passabler Drink. Doch jetzt kommt der Clou: Um es zu einem Longdrink der Extraklasse zu machen gießt du deinen Ferien-Drink mit spritzig schaumigem Weißbier auf. Und dann is o'zapft! Ich höre schon die Radiowerbung in feinstem bayrischen Dialekt im Hintergrund: "Des Bowmorer Brunch Bräu, des is eine Pracht. Tralala ..."

- 1 -

Gläser mit Eis füllen und ins Tiefkühlfach stellen.

- 2 -

Bowmore, Zitronensaft, Ahornsirup, Marmelade und Rosmarinzwig in den Shaker geben. Bis zur Kante mit Eis füllen und ca. 15 Sekunden kräftig schütteln, bis sich außen eine Eisschicht bildet.

- 3 -

Durch ein feines Sieb in die Gläser füllen und mit Weißbier aufgießen.

Bowmore Brunch Bräu

- 4 -

Zitronenzesten mit der Schale zum Glas zwischen Daumen und Zeigefinger zusammendrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen. Glasrand mit der Zeste bestreichen und anschließend mit ins Glas geben.

Rosmarin auf die flache Handfläche legen und einmal kräftig anklatschen und in den Drink einstecken.