

Gin Tonic mit Gurke und Szechuan Pfeffer

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Pfeffer in eine kleine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze 2 Minuten anrösten, um die ätherischen Öle freizusetzen.

- 2 -

Gläser bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen.

- 3 -

Mit einem Sparschäler Gurkenstreifen abschälen und jeweils 5 Streifen in die Gläser geben.

- 4 -

Mit Tonic Water aufgießen und Pfeffer hineingeben.

Zutaten für 2 Drinks

12 cl (New Western) Dry Gin
24 cl mildes Tonic Water
10 Gurkenstreifen
2 Teelöffel Szechuan-Pfeffer

Besonderes Zubehör

Eiswürfel
Jigger (Messbecher)
2 Longdrink Gläser

Ein guter Gin Tonic geht irgendwie immer. Egal ob als Aperitif auf dem Balkon, auf der nächsten Gartenparty oder ganz gemütlich zu Hause mit Freunden beim sonntäglichen Tatort-Gruppengucken. Wenn du etwas mehr Tiefe in dein Longdrinkglas bringen möchtest, probiere dieses Rezept einfach mal aus. Die Gurkenstreifen bringen eine herrliche Frische in den Drink. Der angeröstete chinesische Pfeffer gibt erst in der Nase und dann auf der Zunge eine leichte Schärfe und Anisnote. Besonders an heißen Sommertagen wärmstens zu empfehlen.

- 1 -