

Grapefruit-Rhabarber-Cocktail mit Thymian

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Drinks

160 ml Gin
240 ml Grapefruit-Rhabarber-Sirup (Rezept unten)
160 ml Grapefruitsaft, frisch gepresst
4 Scheiben Grapefruit (unbehandelt)
4 Zweige Thymian

Für den Grapefruit-Rhabarber-Sirup (ergibt ca. 300 ml)

150 g Rhabarber
1 Grapefruit (unbehandelt, nur die Schale)
5 Zweige Thymian
75 g Zucker
250 ml Wasser

Es müssen ja nicht immer Hugo oder Aperol Spritz sein:
Servier als Aperitif doch mal diese roséfarbene Schönheit.
Ein fruchtig-herber Sommerdrink mit raffinierter
Kräuternote.

- 1 -

Alle Zutaten für den Sirup in einen Topf geben und

aufkochen. Danach Hitze reduzieren und 15 Min. köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfallen ist.

- 2 -

Die Mischung durch ein feinmaschiges Sieb in ein Gefäß abseihen. Abkühlen lassen.

- 3 -

Zum Mischen des Cocktails Gin, Sirup und Grapefruitsaft in einen mit Eis gefüllten Cocktailshaker füllen und 15 Sekunden shaken (dabei die Drinks jeweils einzeln nacheinander zubereiten). Gläser mit je 1 Grapefruitscheibe und einigen Eiswürfeln füllen. Den Drink in die Gläser abseihen und mit Thymian garniert servieren.