

## Zitronenzesten ziehen: Horse's Neck mit Ginger Ale

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Drink

#### Für den Drink

40 ml Bourbon Whisky  
2 Spritzer Angostura Bitters  
150 ml Thomas Henry Ginger Ale

#### Zum Servieren

Eiswürfel  
1 Bio-Zitrone

#### Besonderes Zubehör

Tumbler  
Sparschäler

In vielen Rezepten - von süß bis herzhaft und in Cocktails und Drinks - sorgen **Zesten von Zitrusfrüchten** für eine **intensive und erfrischende Note**. Doch wie geht **Zitronenzesten ziehen** richtig? Und welche Küchenhilfe eignet sich am besten dafür? Mit unseren **Tipps & Tricks** gelingen dir **besonders schöne und einheitliche Zesten** und einen passenden Drink gibt's direkt dazu!

Bei keinem anderen Drink kommt die leuchtend-gelbe Farbe der geschwungenen Zitronenschale so gut zur

Geltung wie beim **Horse's Neck mit Bourbon Whiskey und Ginger Ale!** Hier ist die Zitronenzeste nicht nur schmückendes Beiwerk, sondern außergewöhnlicher Namensgeber des alkoholische Getränks. Denn woran erinnert die **eingedrehte Zitronenschale als Garnitur** auf dem Drink? Richtig, an einen **Pferdehals**.

Bei der Herstellung von Zesten solltest du ausschließlich **Zitrusfrüchte in Bio-Qualität** verwenden und diese vor der Verwendung **heiß abwaschen**. Die Wahl der Küchenhilfe hängt davon ab, wie deine Zitronenzesten aussehen sollen und für welches Rezept du sie verwenden möchtest. **Kleine, feine Zesten** - in Rezepten meist als **Zitronenabrieb** bezeichnet - löst du am besten mit einem **Zestenreißer**. So entstehen dünne Fäden, die sich besonders gut zum Backen eignen. Beim Kochen wird die aromatische Schale häufig noch einfacher mit einer **feinen Reibe** abgerieben.

Für den **Horse's Neck mit Thomas Henry Ginger Ale** werden **breitere Streifen der Zitronenschale** benötigt. Diese schälst du mit einem **besonders scharfen Kartoffel- oder Sparschäler** von der Frucht ab. Achte darauf dass, sie möglichst breit, aber flach werden und du nicht zu viel der weißen Haut mit ablöst. Die Länge kannst du frei bestimmen. Um auch das erfrischende Aroma der Zitrone zu nutzen, nimmst du die geschälte **Zeste zwischen 2 Finger**, knickst die **einmal der Länge nach**, um die ätherischen Öle freizusetzen. Dann nimmst du die Finger je an ein Ende und **drehst sie direkt über dem Glas gegeneinander ein**, steckst die Zeste in den Drink und lässt sie dekorativ aus dem Glas schauen.

- 1 -

Für den Drink Eiswürfel in Tumbler füllen. Whisky und Angostura Bitters dazugeben.

## Zitronenzesten ziehen: Horse's Neck mit Ginger Ale



- 2 -

Glas mit Ginger Ale auffüllen.



- 3 -

Zitrone waschen und Schale mit einem scharfen Kartoffel- oder Sparschäler abschälen. Zitronenzeste der länge nach knicken, zwischen 2 Fingern über dem Glas eindrehen und in das Glas geben.