

EIN TRENDSETTER, DREI REZEPTE:

# GIN

Mehr entdecken auf [heinemann-shop.com](http://heinemann-shop.com)



Heinemann



## MUNICH MULE

SCHWIERIGKEIT: Einfach  
ZUBEREITUNGSZEIT: 2 Minuten



## GIN FIZZ

SCHWIERIGKEIT: Einfach  
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten



## GIN BASIL SMASH

SCHWIERIGKEIT: Mittel  
ZUBEREITUNGSZEIT: 6 Minuten

### ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

5 cl Gin  
2 cl Saft einer unbehandelten Limette (frisch gepresst)  
10-12 cl Ginger Beer  
Eiswürfel  
2-3 Gurkenstreifen (mit dem Sparschäler herstellen)

### ZUBEHÖR:

Kupferbecher oder Tumbler-Glas, Barmaß, Barlöffel, Zitruspresse

### ZUBEREITUNG:

1. Kupferbecher oder Tumbler-Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Gin und Limettensaft dazugeben.
3. Mit Ginger Beer auffüllen und kurz mit dem Barlöffel verrühren.
4. Drink mit den Gurkenscheiben garnieren und servieren.

**TIPP:** Für den Munich Mule sind Dry Gins mit der klassischen Wachholdernote perfekt geeignet. Eine wichtige Rolle spielt auch die Sorte des Ginger Beers – hier unbedingt auf eine gute Qualität achten und (je nach Geschmack) eine leichte oder schärfere Variante wählen.

### ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

5 cl Gin  
3 cl Saft einer unbehandelten Zitrone (frisch gepresst)  
2 cl Zuckersirup  
10 cl Soda  
Eiswürfel  
Zitronenscheibe einer unbehandelten Zitrone (als Garnitur)

### ZUBEHÖR:

Highball-Glas, Shaker, Barsieb, Barmaß, Zitruspresse

### ZUBEREITUNG:

1. Gin, Zitronensaft und Zuckersirup und ein paar Eiswürfel in einen Shaker geben.
2. Kräftig shaken, damit die typische schaumige Krone entsteht
3. In ein Highball-Glas mit Eiswürfeln durch ein Barsieb abseihen und mit Soda auffüllen.
4. Mit der Zitronenscheibe garnieren und servieren.

**TIPP:** Es muss nicht immer Soda sein. Eine besonders edle Variante des Klassikers ist der „Royal Gin Fizz“. Dafür einfach das Soda durch Champagner ersetzen. Noch prickelnder und eleganter!

### ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

6 cl Gin  
2 cl Saft einer unbehandelten Zitrone (frisch gepresst)  
2 cl Zuckersirup  
10-15 Basilikumblätter  
Eiswürfel  
Ein paar Basilikumblätter und eine Zitronenscheibe (ebenfalls unbehandelt) als Deko

### ZUBEHÖR:

Tumbler-Glas, Shaker, Holzstößel, Barsieb, Barmaß, Zitruspresse

### ZUBEREITUNG:

1. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen. Die eine Hälfte auspressen, eine Scheibe von der anderen Hälfte abschneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.
2. Basilikumblätter und Zuckersirup in den Shaker geben und mit dem Holzstößel zerdrücken (muddlen).
3. Zitronensaft, Gin und Eiswürfel dazugeben und 10-12 Sekunden kräftig shaken.
4. Durch ein Barsieb in den mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen.
5. Den Drink mit Basilikumblättern und Zitronenscheibe dekorieren und servieren.

**TIPP:** Sie wollen eine noch intensivere Farbe für den Gin Basil Smash? Dann verwenden Sie beim Zerdrücken (auch „muddlen“ genannt) des Basilikums auch die kleingeschnittenen Stiele und arbeiten mit kräftigen Handbewegungen. So drücken Sie den wertvollen Farbstoff aus den Kräutern.