Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

(Spät-) Sommer im Glas: Gin-Cocktail mit roten Beeren & Kräutern

Der Star unter den Sommerdrinks

Gin ist längst kein Geheimtipp mehr – das Wacholderdestillat hat sich in den letzten Jahren vom altmodischen Longdrink-Zusatz zum Trendgetränk entwickelt. In Baden-Württemberg boomt der Gin-Konsum, vor allem im Sommer und Spätsommer, wenn leichte, frische und anregend herbe Cocktails beliebt sind. Diese Beliebtheit verdankt Gin seiner Vielseitigkeit: Ob klassisch mit Tonic, kreativ mit Kräutern oder fruchtig mit roten Beeren – der Spielraum ist groß.

Was Gin so besonders macht, ist sein aromatisches Profil. Die Basis bildet reiner Alkohol, der mit pflanzlichen Zutaten (Botanicals) wie Wacholder, Zitrusschalen, Koriander, Angelikawurzel und vielen weiteren Gewürzen

und Kräutern verfeinert wird. Dadurch entsteht ein einzigartig komplexer Geschmack, der sich hervorragend mit fruchtigen Noten kombinieren lässt – perfekt für köstliche Drinks!

Deswegen hier die heutige Rezeptur für unseren **"Gin-Cocktail mit roten Beeren, Kräutern und einem Hauch Zitrus":**

Zutaten

Für 1 Glas:

- 5 cl Gin
- 3 cl frischer Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup (oder Honigsirup)
- 6 frische Himbeeren (oder andere Beeren je nach Saison)
- 2 cl roter Beerensaft (z.B. Johannisbeeren- oder Himbeersaft)
- 4 Blätter frisches Basilikum
- Eiswürfel
- Mineralwasser oder Tonic (zum Auffüllen)
- Basilikum, Rosmarin, Verbene oder Estragon (zur Deko), Zitronenscheibe

Zubereitung

Himbeeren und Basilikumblätter im Shaker oder Behälter leicht andrücken (muddlen).

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Beerensaft hinzufügen.

Mit Eis auffüllen und kräftig rühren.

In ein mit Eis gefülltes Glas abseihen.

Nach Belieben vorsichtig mit etwas Mineralwasser oder Tonic Water auffüllen.

Mit frischen Kräutern und einer Zitronenscheibe garnieren.

Tipp: Für eine elegante Variante kann der Cocktail im Weinglas serviert werden.