

Gin-Cocktail mit roten Beeren & Kräutern



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.