

Liebe Freunde des gepflegten Cocktail-Trinkens,

wir werden am Samstag insgesamt fünf Gin-basierte Cocktails mixen: Drei Klassiker (Gin Fizz, Bee's Knees, Negroni) sowie zwei jüngere Vertreter (Raspberry Thyme Smash, Gin Basil Smash).

Ich habe bewusst Cocktails ausgewählt, die sich erstens relativ deutlich voneinander unterscheiden und für die man zweitens nicht erst einmal 10 Flaschen Spirituosen kaufen muss.

Mit Ausnahme des Negroni benötigen wir für alle Cocktails nur **Gin**. Es sollte ein sogenannter London Dry Gin sein (was das ist, erfahrt Ihr am Samstag), z.B. Gordon's London Dry Gin, Tanqueray, Bombay Sapphire o.ä. Natürlich darf es aber auch etwas anderes sein, so passt z.B. ein Hendrick's aufgrund seiner Aromatik besonders gut zum Basil Smash.

Sodann brauchen wir **Zitronensaft** und **Limettensaft**, am besten kurz vorher frisch gepresst.

Zuckersirup und **Honigsirup** erstellt Ihr Euch aus Zucker / Honig und Wasser am besten selbst her. (Was am Samstag nicht verbraucht wird, kann man ja danach zum Süßen von Speisen oder Kaffee/Tee verwenden.):

Zuckersirup / Simple Sirup: Zucker und Wasser zu gleichen Gewichtsteilen erwärmen und verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. (Für unsere Zwecke am Samstag sind wahrscheinlich 100g Zucker und Wasser ausreichend.)

Honigsirup: Honig und Wasser zu gleichen Gewichtsteilen erwärmen und verrühren bis sich der Honig aufgelöst hat. Abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. (Hier reichen uns 1-2 EL Honig und Wasser pro Person.)

Roter Vermouth (für den Negroni): Wer etwas investieren will, nimmt Antica Formula, Cocchi oder Dolin, es tut aber auch ein Martini Rosso. Aufgrund seiner Weinbasis und des niedrigen Alkoholgehaltes ist die Lagerfähigkeit beschränkt, spätestens nach dem Öffnen gehört er unbedingt in den Kühlschrank und auch dort hält er dann nicht ewig. Dies gilt übrigens auch für Lillet.

Dann brauchen wir noch „Obst & Gemüse“: 8-12 Blätter **Basilikum**, 2-3 Zweige **Thymian** und 6-7 **Himbeeren** – wer keine frischen bekommt oder kaufen will, kann gerne auch TK-Ware nehmen. Die sind genauso aromatisch, werden ohnehin zerquetscht und sind zudem schon „on the rocks“. Für den Negroni benötigen wir dann abschließend noch zwingend eine **Bio-Orange**.

Das war es dann auch schon. ☺

Herzliche bbrl. Grüße und bis Samstag

Nafets

Checkliste / Einkaufsliste

Außer beim Gin, Campari, Vermouth und Sodawasser sind die Angaben für eine Person.

Gin

Campari Bitter (für den Negroni)

Roter Vermouth (für den Negroni),

Sodawasser, Mineralwasser mit möglichst viel Sprudel

2-3 Zitronen (werden gepresst, müssen daher nicht „Bio“ sein)

2 Limetten (werden gepresst, müssen daher nicht „Bio“ sein)

1 Bio-Orange (für den Negroni)

1 Bund Basilikum (mind. 12 Blätter)

2-3 Zweige Thymian

6-7 Himbeeren (frisch oder TK)

Honig & Zucker für den Sirup (s.o.)