Rezept

Angesetzter Gin

Ein Rezept von Angesetzter Gin, am 18.05.2025

Zutaten

- **2 EL** Wacholderbeeren
- **1** Bio-Limette
- **1 EL** Korianderkörner
- **0,7 l** Wodka (ca. 40%)
- **1** Bio-Zitrone
- **1** grüne Kardamomkapsel
- Zitronenmelisse

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt 0,7 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Die Hälfte der Wacholderbeeren mit einem Löffel oder Mörserstößel nur sehr leicht andrücken. Die Wacholderbeeren sollen nur minimal eingerissen sein, sonst färbt sich der Gin etwas dunkler. Die übrigen Wacholderbeeren ganz lassen.

2. Zitrone und Limette heiß waschen und abtrocknen. Von jeder Frucht ein ca. 3 × 4 cm großes Stück mit einem scharfen Messer oder Sparschäler dünn abschälen (ohne die weiße bittere Haut).

3. Die Kardamomkapsel aufbrechen und die schwarzen Samen herausschütteln.

4. Angedrückte und ganze Wacholderbeeren, Zitrusschalen, Kardamomsamen und Korianderkörner sowie, falls verwendet, die Zitronenmelisseblätter in ein großes Glas oder eine Flasche mit weitem Hals füllen. Den Wodka dazugießen und das Glas bzw. die Flasche verschließen. Die Mischung 1 Tag ziehen lassen. Nach dieser Zeit ist der Gin leicht golden gefärbt.

5. Den Gin durch ein feines Sieb filtern, das am besten zusätzlich mit einem Stofftuch ausgelegt ist. In Flaschen füllen.