

Rezept

# Lucien Gaudin Highball

Ein Rezept von Lucien Gaudin Highball, am 29.04.2024

## Zutaten

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>1</b> Bio-Limette                 | <b>3 cl</b> Gin                             |
| <b>1,5 cl</b> Triple Sec (Cointreau) | <b>1,5 cl</b> trockener Wermut              |
| <b>1,5 cl</b> Campari                | <b>15 cl</b> eiskaltes scharfes Ingwer-Bier |

### Außerdem

Eiswürfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Highball-Glas (ca. 30 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Enden abschneiden. Die Frucht längs halbieren und den bitteren weißen Strang in der Mitte entfernen. Eine Limettenhälfte vierteln.

---

2. Das Trinkglas mit Eiswürfeln füllen. Gin, Triple Sec, Wermut und Campari dazugeben. 3 Limettenachtel über dem Glas ausdrücken und den Saft ins Glas fließen lassen. Die ausgepressten Fruchtstücke ebenfalls dazugeben.

---

3. Das Glas behutsam mit eiskaltem Ingwerbier auffüllen. Vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren. Das Holzstäbchen zum Rühren ins Glas geben und den Drink trinken.