Rezept

Martinez Cocktail

Ein Rezept von Martinez Cocktail, am 14.11.2026

Zutaten

Für die Deko

1 Bio-Zitrone (ersatzweise 1 Maraschino-Kirsche)

Für den Cocktail

6 cl süßer roter Wermut

1 Barlöffel Maraschino Likör

3 cl Old Tom Gin (ersatzweise Old Genever)

2 Spritzer Angostura Bitter

Außerdem

Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Nick-&-Nora-Glas (ca. 16 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Das Trinkglas im Tiefkühlfach ca. 20 Min. frosten.

2. Für die Deko die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer 1 große Zitronenzeste vorbereiten. Beiseitelegen. Den Rest der Zitrone anderweitig verwenden.

3. Für den Cocktail Wermut, Gin, Maraschino-Likör und Bitters in ein Rührglas geben. Reichlich Eiswürfel dazugeben und alles mit dem Barlöffel verrühren, bis das Glas von außen beschlägt.

4. Den Drink durch das Julep-Sieb in das gefrostete Trinkglas abseihen. Die Zitronenzeste mit der Schale nach unten über dem Glas mit den Fingern zusammendrücken, sodass die ätherischen Öle die Oberfläche des Drinks benetzen. Dann die Zeste mit der Schalenseite nach oben ins Glas geben. Den Martinez trinken.