

Rezept

Queen's Park Swizzle

Ein Rezept von Queen's Park Swizzle, am 27.04.2024

Zutaten

2 Stängel Minze

6 cl gereifter Rum (bevorzugt Demerara Rum)

4 Spritzer Pechaud's Bitters (ersatzweise Angostura)

1,5 cl Zuckersirup aus braunem Zucker (im Verhältnis 2:1 Zucker zu Wasser)

3 cl frisch gepresster Limettensaft

Außerdem

Crushed Ice

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 dünnwandiges Highball-Glas (ca. 35 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Das Trinkglas im Tiefkühlfach ca. 20 Min. frosten.
2. Die Minze waschen und unten 10 große Blätter abzupfen. Die Stängel unten kürzen und für die Deko beiseitelegen. Minze und Zuckersirup in das Trinkglas geben und mit dem Barlöffel vorsichtig drücken. Die Minze nicht zerstoßen, aber die ätherischen Öle sollen in den Zuckersirup übergehen. Die Mischung 5 Min. ziehen lassen.
3. Rum und Limettensaft hinzugeben und mit Crushed Ice auffüllen. Den Swizzle Stick ins Glas tauchen und zwischen den Handflächen schnell hin- und herdrehen. Das Glas wieder mit Crushed Ice auffüllen und erneut behutsam swizzeln, bis es beginnt, von außen zu überfrieren. Den Cocktail mit Bitters beträufeln und so viel Eis dazugeben, bis ein Hügel entsteht.
4. Den Cocktail mit der beiseitegelegten Minze dekorieren. Den Strohhalm so im Glas platzieren, dass einem beim Trinken der Duft der Minze in die Nase steigt. Trinken.