

## Rezept

# Rin-Tin-Tonic

Ein Rezept von Rin-Tin-Tonic, am 19.04.2024

## Zutaten

**650 g** Rhabarber

**2 cl** Gin

eiskaltes Tonic Water zum Aufgießen

**150 g** Zucker

**1 cl** Limettensaft (am besten frisch gepresst)

**2 cl** Sauerkirschnektar

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Longdrinkglas (250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Saft den Rhabarber waschen, putzen, evtl. entfädeln, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einen Topf geben. Den Zucker untermischen und 400 ml Wasser dazugeben. Alles einmal aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen. Den Rhabarber in ein Sieb abgießen und etwa 30 Min. abtropfen lassen, dabei den ablaufenden Saft auffangen. Den Saft in etwa 2 Std. vollständig abkühlen lassen. Den gekochten Rhabarber anderweitig verwerten.
2. Für den Drink 6 Eiswürfel in das Longdrinkglas geben. Von dem Rhabarbersaft 4 cl abmessen und mit dem Gin, dem Sauerkirschnektar, dem Limettensaft und 6 Eiswürfeln in den Shaker geben. Den Shaker verschließen und etwa 20 Sek. kräftig schütteln. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in das Glas gießen.
3. Den Drink mit Tonic Water aufgießen. Die Limettenscheiben ins Glas geben, den Drink mit dem Trinkhalm servieren.