Rezept

Rum Manhattan

Ein Rezept von Rum Manhattan, am 24.04.2024

Zutaten

	(möglichst vorgekühlter) Martinikelch (15 cl)
6 cl	Guyana Rum (12 Jahre alt)
2 Tropfen	Orange Bitter
	Rührglas
	Barlöffel
	Eiswürfel
2 cl	roter Wermut
1 Stück	Schale von 1 Bio-Orange (ca. 4 cm lang und 2 cm breit)
	Barmaß
	Barsieb

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. 8 Eiswürfel in das Rührglas geben. Den Rum, den Wermut und den Orange Bitter dazugeben und alles mit dem Barlöffel mit gleichmäßigen Bewegungen so lange verrühren, bis das Rührglas beschlägt.

---

2. Den Inhalt des Rührglases durch das Barsieb in den Martinikelch gießen. Den Glasrand mit der Innenseite der Orangenschale einreiben und die Schale mit ins Glas geben.