

Rezept

Rum Manhattan

Ein Rezept von Rum Manhattan, am 19.04.2024

Zutaten

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