

Rezept

Sake-Cocktail "Ichigo Ichie"

Ein Rezept von Sake-Cocktail "Ichigo Ichie", am 29.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| 1 Bio-Orange | 1 Bio-Zitrone |
| 4 cl süßer roter Wermut | 3 cl Sake |
| 2 cl Gin | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ein dünnwandiges Old Fashioned-Glas (ca. 20 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Bio-Orange und die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer jeweils 1 große Zeste vorbereiten. Den Rest der Früchte anderweitig verwenden.

2. Das Trinkglas mit Eiswürfeln befüllen. Wermut, Sake und Gin hinzufügen und alle Zutaten behutsam mit dem Barlöffel verrühren.

3. Die Orangenzeste und die Zitronenzeste mit der Schale nach unten über dem Glas mit den Fingern zusammendrücken, sodass die ätherischen Öle die Oberfläche des Drinks benetzen. Die Zesten aber nicht ins Glas geben. Das Schleierblatt für die Deko mit der Holzklammer am Glas befestigen und den Ichigo Ichie trinken.