

Rezept

Schnell geschüttelt: Gin Fizz

Ein Rezept von Schnell geschüttelt: Gin Fizz, am 09.06.2026

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone

2-3 cl Zuckersirup

Barmaß

Eiswürfel

Trinkhalm

6 cl Gin

1 Spritzer eiskaltes kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Shaker

Barsieb

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Mit dem Zestenreißer dünne Schalenstreifen abziehen oder mit dem Sparschäler eine lange, dünne Schalenspirale abschälen. Die Schale für die Deko beiseitelegen. Die Zitrone auf der Zitronenpresse auspressen, mit dem Barmaß 4 cl Saft abmessen und in den Becher oder das Glas des Shakers geben.
2. Den Gin und den Zuckersirup mit dem Barmaß abmessen und mit 4 Eiswürfeln in den Shaker geben. 4 weitere Eiswürfel in das Longdrinkglas geben. Beim dreiteiligen Shaker Siebaufsatz und Deckel aufsetzen, beim »Boston Shaker« den Metallbecher auf das Glas setzen.
3. Den Shaker etwa 20 Sek. kräftig schütteln, bis er ganz beschlagen ist. Daran erkennen Sie, dass der Drink gut durchgekühlt ist. Vom dreiteiligen Shaker den Deckel abnehmen und den Drink durch den Siebaufsatz ins Glas gießen. Den »Boston Shaker« mit einem Handkantenschlag öffnen, das Barsieb auf den Becher setzen und den Drink abgießen. Das Mineralwasser in den Drink geben bzw. den Drink damit abspritzen. Die Zitronenschale ins Glas geben und den Drink mit dem Trinkhalm sofort servieren.