

Rezept

Wermut & Tonic

Ein Rezept von Wermut & Tonic, am 29.04.2024

Zutaten

- 1** Bio-Limette
- 6 cl** Wermut
- 2 Spritzer** zitruslastiges Bitters (z. B. Grapefruit Bitters; nach Belieben)
- 1** Bio-Grapefruit
- ca. 15 cl** eiskaltes trockenes Tonic Water

Außerdem

Eiswürfel

Zum Servieren

- 1 Schale** Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Highball-Glas (ca. 30 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Bio-Limette heiß waschen, abtrocknen und 1 Spalte herausschneiden. Den Rest der Limette für einen anderen Cocktail verwenden. Die Bio-Grapefruit heiß waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer 1 große Zeste abziehen. Den Rest der Grapefruit anderweitig verwenden.
2. Das Glas mit Eiswürfeln befüllen und den Wermut hinzufügen. Bis fast zum Glasrand mit eiskaltem Tonic Water auffüllen und nach Belieben mit dem Bitters verfeinern.
3. Den Saft der Limettenspalte in den Drink drücken und behutsam umrühren. Die Grapefruitzeste mit der Schale nach unten über dem Glas mit den Fingern zusammendrücken, sodass die ätherischen Öle die Oberfläche des Drinks benetzen. Dann die Zeste hineingeben. Den Cocktail mit den Oliven servieren. Trinken.