

Potato – Gin - Cocktail



Zutaten für den Sirup:

- 150 g Rohrzucker
- 6 Zweige Thymian
- 20 g Ingwer
- 1/2 TL Zimt
- 150 ml Wasser

Zutaten für den Cocktail:

- 80 ml Potato Gin
- 60 ml Limettensaft
- 80 ml Thymian-Ingwer-Sirup
- 320 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 4 cl Grenadinensirup

Zubereitung:

Für den Sirup den Thymian waschen und trocken tupfen. Den Ingwer waschen und mit Schale in grobe Stücke schneiden. Den Rohrzucker zusammen mit dem Thymian, Ingwer und Zimt in einen Topf geben und schmelzen lassen.

Alle Zutaten leicht karamellisieren lassen und mit Wasser ablöschen und aufkochen. Anschließend bei niedriger Hitze den Sirup zugedeckt leicht köcheln lassen bis es die Flüssigkeit sirupartig wird. Dann durch eine Sieb in eine Flasche umfüllen und abkühlen lassen.

Für den Cocktail die Zutaten mit Eis in einen Cocktailshaker geben und mixen. In ein Glinglas frische Eiswürfel geben und den gemixten Cocktail darüber einschenken. Dekorieren mit einer Scheibe Orange und frischem Thymian.