Gekko

Toller Cocktail, tolle Farbe, toller Geschmack: Der Gekko schmeckt allen, die es nicht so süß mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

6 cl	Grapefruitsaft
3 cl	Wodka
1 cl	Creme de Cassis
12 cl	Ginger Ale

Zubereitung

Der **Gekko** schmeckt herb, sauer, würzig und erfrischend mit leicht scharfer Ingwernote.

---

1. Einige Eiswürfel in den Shaker geben, Creme de Cassis, Grapefruitsaft und Wodka zufügen. Den Shaker etwa 30 Sekunden lang kräftig schütteln.

2. Ein paar Eiswürfel oder Crushed Ice in ein gekühltes Longdrinkglas geben. Den fertigen Drink durch ein Sieb darauf abgießen und mit Ginger Ale auffüllen. Mit einem schwarzen Trinkhalm servieren.

Tipp

Als Farbkontrast zum purpur-rötlichen Gekko sieht eine Zitronenscheibe am Glasrand toll aus. Weitere Vorschläge: Zitronenschalenspirale um den Trinkhalm, Limettenspalte oder Cocktailkirsche am Glasrand.