Brombeeren-Gin-Cocktail

Wer gerne Gin trinkt, sollte mal das Rezept vom Brombeeren-Gin-Cocktail probieren. Er schmeckt fantastisch und erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

10 Stk.	Brombeeren (oder ca. 6 cl Brombeerensaft)
2 cl	Vanillesirup
8 cl	Gin
400 ml	Wild Berry (Beerenlimonade z. B. von Schweppes)
Nach Belieben	Eiswürfel
2 Zweige	Rosmarin
Nach Belieben	Brombeeren (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Vorwort: Dieser Cocktail wird mit Brombeerensaft zubereitet. Da es den Saft eventuell nicht überall zu kaufen gibt, erklären wir hier die Zubereitung mit frischen Brombeeren. Beim Saft aus dem Supermarkt hat man den Vorteil, dass man weniger Arbeit hat und keine Brombeeren-Reste im Sieb entsorgen muss. Zudem sollten alle Zutaten gut gekühlt sein.

2. Für den **Brombeeren-Gin-Cocktail** ca. 10 Brombeeren in ein stoßfestes Glas oder eine kleine Schüssel mit Deckel geben. Wahlweise ca. 6 cl gekauften Saft verwenden.

3. Dann den Vanillesirup hinzufügen.

4. Nun mit einem Stößel die Brombeeren sehr fein zerstoßen. Mit gekauftem Saft entfällt dieser Schritt natürlich.

5. Jetzt den Gin hinzufügen, das Gefäß mit dem Deckel verschließen und gut schütteln.

6. Danach 2 große Gläser mit Eiswürfeln vorbereiten.

7. Nun den Brombeeren-Gin (gegebenenfalls durch ein Sieb) gleichmäßig über die Eiswürfel auf die zwei Gläser verteilen.

8. Dann die Gläser mit jeweils ca. 150-200 ml Beerenlimonade langsam über einen Löffel aufgießen.

9. Letztendlich ein paar frische Brombeeren und einen Zweig Rosmarin in die Gläser geben und gleich servieren.

Tipp

Der Brombeeren-Gin schmeckt anstatt mit Brombeerensaft auch mit schwarzem Johannisbeersaft.