

Drunken Sailor

Fruchtiger Drink, der an Land so erfrischend wie auf hoher See schmeckt: der Drunken Sailor.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

2 cl	Limettensaft
2 cl	Zitronensaft
2 cl	Grenadine
4 cl	Wodka
8 cl	Grapefruitsaft
	Eiswürfel

Zubereitung

Der Drunken Sailor schmeckt fruchtig, erfrischend, aromatisch und säuerlich.

1. Den Shaker mit Crushed Ice oder Eiswürfeln füllen, Limettensaft, Zitronensaft, Grenadine und Wodka eingießen. Den Shaker kräftig schütteln.
2. Den Inhalt des Shakers in ein vorgefrostedes Longdrinkglas mit frischem Eis geben. Zum Schluss mit Grapefruitsaft nach Geschmack aufgießen und den Drink mit einem Strohhalm servieren.

Tipp

Schmeckt der Drunken Sailor zu sauer, ersetzt man den Grapefruitsaft ganz oder teilweise durch

Orangensaft. Als Dekoration eignen sich Zitrusfrüchte aller Art in Scheiben, Spalten oder als Spiralen aus den Schalen.