Ingwer Caipirinha

Ein Cocktail mit ganz besonderem Aroma: Den Ingwer-Caipirinha muss man probiert haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Stk.	Limette
4 Stk.	Ingwer (frisch)
1 BL	Rohrzucker
2 cl	Limettensaft
4 cl	Cachaca
4 cl	Ginger Beer
1 Schuss	Sodawasser

Zubereitung

Der **Ingwer-Caipirinha** ist ein mittelstarker Cocktail. Er schmeckt fruchtig, aromatisch säuerlich und leicht scharf.

---

1. Das Glas gut vorkühlen. Die Limette waschen und in Achtel schneiden, die dunklen Enden entfernen. 4 Limettenspalten und ein Stückchen geschälten Ingwer in das Glas geben, den braunen Zucker darüber streuen. Mit dem Stößel etwas andrücken, sodass der Saft austritt und vom Zucker aufgenommen wird.

2. Nun den Cachaca eingießen, darüber Crushed Ice geben, bis das Glas zu zwei Dritteln gefüllt ist. Zum Schluss Ginger Beer und Soda auf das Eis gießen und mit einem Rührstab vorsichtig umrühren. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Limettenspalten und/oder Ingwerstücke sind die passende Garnitur für den Ingwer-Caipirinha.