




Blutorangen Gin Tonic mit Ingwer und Kardamom

 30 minutes



ZUTATEN

für Blutorangensirup mit Kardamom und Ingwer:

- 500 ml Blutorangensaft
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 10 Kardamomkapseln mit einem Messer angedrückt
- 1 fingerdickes Stück frischer Ingwer am Stück geschält



Blutorangen Gin Tonic – für ein Cocktailglas mit 250 ml:

- 6 cl Gin eurer Wahl
- 4 cl Blutorangensirup
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Crushed Ice
- Tonic Water, eurer Wahl zum Aufgießen

zum Servieren:

1 Blutorangenscheibe, einige Kardamomkapseln, 1 Scheibe Ingwer



ZUBEREITUNG

1. Den Blutorangensaft mit Wasser und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren bei mittelstarker Hitze einmal aufkochen lassen; bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Dann den Zitronensaft, Kardamomkapseln und Ingwer dazugeben.
3. Den Sirup etwa 30 Minuten bei mittelstarker Hitze und einem Auge darauf (ab und zu Rühren nicht vergessen) sirupartig einkochen lassen.
4. Den Sirup auf ein Sieb in eine sterilisierte Flasche abfüllen.
5. Für ein Cocktailglas folgende Reihenfolge einhalten: Crushed Ice - Gin - Blutorangensirup - Zitronensaft - Tonic Water. Mit einer Blutorangen- und Ingwerscheibe sowie Kardamomkapseln servieren. Bei Bedarf umrühren.

NOTES

Reste des Blutorangensirups könnt ihr kühl aufbewahren. Der Sirup schmeckt toll mit Mineralwasser als Schorle aufgegossen, ihr könnt einen Schuss davon in Glühwein geben oder morgens in eure Joghurt-Müsli-Bowl einrühren.

