



Granatapfel Whisky

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Portion

| | | | |
|--------|-----------------|--------|-------------|
| 3 cl | Granatapfelsaft | 9 cl | Orangensaft |
| 6 cl | Whisky | 1,5 cl | Cointreau |
| 1,5 cl | Zitronensaft | 1,5 cl | Sirup |
| 2 | Thymianzweige | 3 cl | Gingerbeer |
| | Orangenschalen | | Eiswürfel |

Zubereitung

Granatapfelsaft, Orangensaft, Whisky und Sirup in einen Cocktailshaker geben.

Die Mischung 30 Sekunden gut shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.

Danach nur noch mit Ginger Beer auffüllen, mit Orangenschalen und Thymian garnieren servieren.

Unser Tipp für dein Bar-Equipment

- **Messbecher**

- dreiteilige **Cocktail-Shaker**:

In der Regel enthält dieser einen „Strainer“, ein sogenanntes Barsieb für Kerne und Eisstücke, und ein Finestrainer, ein feines Gewebesieb, um Fruchtfleisch oder Kräuterreste auszusieben

- hohes **Rührglas** und den passenden **Rührlöffel** für gerührte Drinks

- **Eiseimer** für Eiswürfel

Dein Barzubehör sowie Spirituosen, Säfte, Sirups und mehr findest du in deinem Selgros Markt.

Entdecke unsere **ANGEBOTE**.

Hast du Lust auf eine eigene Bar Zuhause, egal ob Indoor oder Outdoor?

Dann schau dir unsere Tipps zur **Home-Bar** an. Hol dir die Inspiration für einen gemütlichen Cocktail-Abend mit deinen Freunden.

Weitere **Cocktail-Rezepte** findest du hier.