



Bramble

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Glas

5 cl	Gin	2 ml	Zitronensaft
1 ml	Zuckersirup	5	Brombeeren (zum Zerstampfen)
	Crushed Ice		Brombeeren (Garnitur)
	Rosmarinzweige		

Zubereitung

Zubereitung

1. Zuerst die Brombeeren in den Tumbler geben und mit einem Stößel leicht zerdrücken.
2. Den Tumbler mit Crushed Ice oder Eiswürfeln füllen.
3. Gin, Zitronensaft und Zuckersirup in das Glas füllen und mit einem Barlöffel leicht umrühren.
4. Nach Belieben mit 1-2 Brombeeren und Rosmarin dekorieren.

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.