

Gin Sparkler



Zutaten für 4 Personen

12 Bio-Zitronen

24 Zweig(e) Rosmarin

8 EL Zucker

660 ml Schloss Gin

800 ml Cava Freixenet Cordón Negro Brut

Anleitung

Gegrillte Zitrone, Gin und prickelnder Cava? Ja, du hast richtig gehört. Hier kommt der heißeste Rezept-Tipp für die nächste Partynacht mit Schaumwein. Zusammen mit Rosmarin bietet der Gin Sparkler samt Cava dir eine aufregende Mischung von süß und herb. Das perfekte Rezept für einen Abend mit Freunden.

Viel Zeit brauchst du für diesen aufregenden Schaumwein-Cocktail auf keinen Fall: Die Zitronen werden halbiert und dann jeweils mit der Schnittseite fünf Minuten lang auf einen heißen Grill gebraten. Nach einer kurzen Abkühlphase werden die Zitronenhälften gepresst und der Saft gesiebt. Derweil werden die Rosmarinnadeln für den Cava-Drink mit dem Zucker in einem Becher zerstoßen ? bis euch der Duft des Rosmarins in die Nase steigt. Zitronensaft und Gin dazu gießen. Gut verrühren, für eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen, danach wieder sieben. Und der Cava? Nach der Wartezeit werden jeweils 60 ml der gesiebten Mischung in ein hohes, schmales Glas gegeben und jetzt kommen endlich pro Glas 50 ml eiskalter Cava dazu. Mit Rosmarin-Zweigen dekorieren ? und anstoßen!