

Burned Mule



Zubereitung

Einen Grill zum direkten Grillen vorbereiten. Die **Limetten** halbieren und mit der Schnittfläche in braunen **Rohrzucker** dippfen. Die Limettenhälften auf dem heißen Rost einige Minuten karamellisieren lassen. Anschließend die Limettenhälften noch einmal halbieren und in den Kupferbecher geben. Die **Minzeblätter** ebenfalls in den Kupferbecher geben und mit dem Stößel/Muddler muddeln. Eine Handvoll **Crushed Ice** in den Becher geben, mit **Gin** und **Ingwerbier** auffüllen und alles einmal verrühren. Den Cocktail mit dem **Minzweig** und der Limettenscheibe garnieren.

Tipp:

Für eine alkoholfreie Variante den Gin durch eine alkoholfreie Alternative (z. B. Wonderleaf) ersetzen.

Burned Mule

Zutaten

für einen Cocktail

- 1 Limette (Bioqualität)
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 4 cl Gin
- 200 ml Ingwerbier
- 7 Blätter Minze
- Crushed Ice
- Minzweig und eine Scheibe Limette

Hardware

- Grill
- Stößel/Muddler
- Kupferbecher

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeit: leicht

