

# Rezept Monkey Gland

## Zutaten (1 Drink)

5 cl Gin  
3 cl Orangensaft  
2 Tropfen Grenadine Sirup  
4 Tropfen Absinth  
Cocktailshaker, Eiswürfel, Bar-Sieb, 1 Martini-Glas  
(am besten vorgekühlt)

Einen Cocktailshaker mit 4 Eiswürfeln befüllen. Gin, Orangensaft, Grenadine-Sirup und Absinth abmessen und in den Shaker geben. Ca. 8 - 10 mal schwungvoll shaken und den Drink über ein Sieb, in das vorgekühlte Glas abseihen.



# Rezept Herbal Pear Tonic

## Zutaten (4 Drinks)

400 ml Birnensaft  
1 Zweig Rosmarin  
3 Zweige Thymian  
4 Zweige frische Zitronenverbene oder 2 EL getrocknete Verbene (Eisenkraut)  
Eiswürfel zum Servieren  
4 kleine Flaschen Tonic zum Aufgießen  
Grenadine-Sirup zum Süßen

Einen Cocktailshaker mit 4 Eiswürfeln befüllen. Gin, Orangensaft, Grenadine Sirup und Absinth abmessen und in den Shaker geben. Ca. 8 - 10 mal schwungvoll shaken und den Drink über ein Sieb, in das vorgekühlte Glas abseihen.

200 ml Birnensaft einmal aufkochen. Die Kräuter zugeben und mit geschlossenem Deckel vollständig abkühlen lassen. Anschließend den Saft durch ein feines Sieb abseihen. Die übrigen 200 ml Birnensaft zum abgekühlten „kräuter-infusierten“ Saft zufügen und verrühren. Der aromatisierte Birnensaft kann 2 - 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Ein Glas mit Eiswürfeln zur Hälfte mit Birnensaft füllen und mit Tonic Water aufgießen. Nach Belieben mit etwas Grenadine-Sirup süßen. Nach Wunsch mit Kräutern garnieren und servieren.



**TIPP: Hierfür etwas Sirup langsam, über den Rücken eines Barlöffels (oder eines Teelöffels) in das Glas laufen lassen.**

