



Grapefruit-Ingwer-Fizz

Zeit gesamt
🕒 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|------------------------|---------|
| Ingwer, frisch | 5 g |
| Zitronen | 0.5 St. |
| Grapefruit | 0.5 St. |
| Rosmarin, frisch | 2 g |
| Brauner Zucker | 50 g |
| Wasser | 50 ml |
| Eiswürfel | 4 EL |
| Gin | 20 ml |
| Mineralwasser, classic | 150 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb, Shaker

1. Ingwer waschen und in Scheiben schneiden. Zitrone und Grapefruit halbieren und Saft auspressen. Rosmarin waschen und trocken schütteln.
2. In einem Topf Ingwerscheiben, Zucker und Wasser auf mittlerer Stufe köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ingwer aus dem Sirup nehmen und abkühlen lassen.
3. Ein Cocktailshaker mit Eis füllen. Gin, 1 EL Zuckersirup, 2 EL Grapefruitsaft und 1 TL Zitronensaft in den Shaker geben und shaken.
4. Cocktailglas mit Eis füllen und Grapefruit-Ingwer-Gin in das Glas absieben. Grapefruit-Ingwer-Gin mit Mineralwasser auffüllen und mit Rosmarin garniert servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Den restlichen Zuckersirup in einer Flasche aufbewahren.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 308 kcal |
| Kohlenhydrate | 67 g |
| Eiweiß | 2 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 1 g |