

Putra Tropicana

Tropical Skinny Bitch

Broken Bones
Vodka

Glas

Highball / Longdrink

Zutaten:

5 cl Broken Bones Vodka
2 cl Frischer Zitronensaft
1 EL Passionsfrucht
Soda / Mineralwasser
Eiswürfel

Zubereitung:

Vodka, Zitronensaft und Passionsfrucht mit etwas Eis im Shaker gut schütteln. Anschliessend alles in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Glas geben und mit Mineralwasser auffüllen.

Alternativ zur frischen Passionsfrucht kann 1 Teelöffel «Monin Passion Fruit Puree» verwendet werden.

Vodka Lemon

Broken Bones
Vodka

Glas

Highball / Longdrink

Zutaten:

5 cl Broken Bones Vodka
20 cl Fever Tree Lemon Tonic
1 Zitronenschnitz
Eiswürfel

Zubereitung:

Das Glas zu 2/3 mit Eis auffüllen, anschliessend Vodka und Lemon Tonic zugeben und umrühren. Zitronenschnitz leicht in das Glas auspressen und begeben.



Vodka Tonic

Broken Bones
Vodka

Glas

Highball / Longdrink

Zutaten:

5 cl Broken Bones Vodka
20 cl Fever Tree Lemon Tonic
1 Zitronenschnitz
Eiswürfel

Zubereitung:

Das Glas zu 2/3 mit Eis auffüllen, anschliessend Vodka und Indian Tonic zugeben und umrühren. Zitronenschnitz leicht in das Glas auspressen und begeben.



Moscow Mule

Broken Bones
Vodka

Glas

Tumbler

Zutaten:

5 cl Broken Bones Vodka
2 cl Frischer Limettensaft (ca ½ Limette)
1 EL Fever Tree Ginger Beer
2-3 Limettenscheibe
1 Zweig Frische Minze
Eiswürfel

Zubereitung:

Den Becher zu 2/3 mit Eis auffüllen, anschliessend Vodka, Limettensaft und Ginger Beer zugeben und gut umrühren. Limettenscheiben und eine Zweig frische Minze als Garnitur mit ins Glas geben.

Varianten mit Gin:

Wenn man anstelle des Vodka einen London Dry Gin wählt, erhält man einen London Mule. Oder alternativ mit einem Navy Strength Gin ergibt sich ein Navy Mule.



Whisky Apricot Sour

Broken Bones
Roberto Grande Whisky

Glas

Tumbler

Zutaten:

5 cl Broken Bones Roberto Grande Whisky
3 cl Frischer Zitronensaft
3 cl Eiweiss (pasteurisiert)
2 cl Zuckersirup
2 TL Aprikosenmarmelade
1 Getrocknete Orangenscheibe
Eiswürfel
Eis-Cube

Zubereitung:

Alle Zutaten bis und mit Aprikosenmarmelade mit viel Eis im Shaker gut schütteln. Zur besseren Schaumbildung kann eine Spirale mit in den Shaker gegeben werden. Das Glas mit dem grossen Eis-Cube oder alternativ mit viel Eis auffüllen und den Cocktail aus dem Shaker (ohne das Eis aus dem Shaker) zugeben. Mit einer getrockneten Orangenscheibe garnieren.



Lynchberg Lemonade

Broken Bones
Roberto Grande Whisky

Glas

Schraubglas / Marmeladenglas

Zutaten:

5 cl Broken Bones Roberto Grande Whisky
2 cl Triple Sec (zB Cointreau)
1/8 Zitrone
1/8 Limette
20 cl Sprite oder 7 Up
Eiswürfel

Zubereitung:

Das Glas zu 2/3 mit Eis auffüllen, anschliessend Whisky und Triple Sec sowie Sprite zugeben. Limetten- und Zitronenschnitz in das Glas pressen und beide Früchte in das Glas geben. Anschliessend alles gut umrühren und servieren.



Gin Tonic

Broken Bones
London Dry Gin

Glas

Highball / Longdrink oder Copa Glas

Zutaten:

5 cl Broken Bones London Dry Gin
20 cl Fever Tree Indian Tonic
1-2 Zitronenzeste
1 Zweig Zitronenthymian
Eiswürfel

Zubereitung:

Das Glas zu 2/3 mit Eis auffüllen, anschliessend Gin und Indian Tonic zugeben und gut umrühren. Zitronenthymian in der Hand leicht anklatschen und zugeben. Die Zitronenzeste über dem Glas zwischen zwei Fingern leicht pressen und ebenfalls zugeben.

Varianten:

Schmeckt ebenso gut mit dem Ljubljana Dragon Gin oder mit dem Navy Gin. Im Fall des Navy Gin kommt die Wacholder- bzw. Gin-Note noch viel deutlicher hervor



Old Tom Collins

Broken Bones
Old Tom Gin

Glas

Highball / Longdrink

Zutaten:

5 cl Broken Bones Old Tom Gin
3 cl Frischer Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
1-2 Zitronenzeste
1 Zweig Zitronenthymian
Soda / Mineralwasser
Eiswürfel

Zubereitung:

Gin, Zitronensaft und Zuckersirup in ein Glas geben und gut umrühren. Anschliessend das Glas zu 2/3 mit Eis auffüllen, Mineralwasser zugeben und sanft umrühren. Zitronenthymian in der Hand leicht anklatschen und zugeben. Die Zitronenzeste über dem Glas zwischen zwei Fingern leicht pressen und ebenfalls zugeben.

Varianten:

Der Standard Tom Collins (ohne Old) wird mit London Dry Gin und ohne Thymian hergestellt. Im Gegensatz zur Verwendung von Old Tom Gin wird der Tom Collins dadurch etwas erfrischender.



Summer Spritz

Broken Bones
London Dry Gin

Glas

Rotweinglas oder Copa Glas

Zutaten:

2 cl Broken Bones London Dry Gin
2 cl Holunderblütensirup
15 cl Weisswein Trocken
5 cl Soda / Mineralwasser
1 Zweig Minze
je 2 Orangen- und Zitronenschnitze
2-3 Erdbeeren halbiert
Eiswürfel

Zubereitung:

Gin, Holunderblütensirup und Weisswein in ein Glas geben und gut umrühren. Anschliessend das Glas zur Hälfte mit Eis auffüllen, Mineralwasser zugeben und sanft umrühren. Mit Zitrusfrüchten, Erdbeeren und Minze garnieren.

Varianten:

In Slowenien sind solche Summer Spritz in verschiedenen Varianten sehr beliebt. Die etwas mildere Variante wird ohne Gin hergestellt und für eine alkoholfreie Alternative kann ein alkoholfreier Sekt oder Wein verwendet werden.



Dragon Gin Sour

Broken Bones
Ljubljana Dragon Gin

Glas

Tumbler

Zutaten:

5 cl Broken Bones Ljubljana Dragon Gin
3 cl Frischer Zitronensaft
3 cl Eiweiss (pasteurisiert)
2 cl Zuckersirup
gefriergetrocknete Himbeeren
Eiswürfel
Eis-Würfel

Zubereitung:

Alle Zutaten bis und mit Zuckersirup mit viel Eis im Shaker gut schütteln. Zur besseren Schaumbildung kann eine Spirale mit in den Shaker gegeben werden. Das Glas mit dem grossen Eis-Cube oder alternativ mit viel Eis auffüllen und den Cocktail aus dem Shaker (ohne das Eis aus dem Shaker) zugeben. Gefriergetrocknete Himbeeren in einer Gewürzmühle zu Staub zermahlen und über den Cocktail sieben.



Negroni di Lusso

Broken Bones
Old Tom Caks Finish Gin

Glas

Tumbler

Zutaten:

- 3 cl Broken Bones Old Tom Cask Finish Gin
- 3 cl Cocchi Storico Vermouth
- 3 cl Campari
- 1 Orangenzeste
- Eis-Cube

Zubereitung:

Das Glas mit dem grossen Eis-Cube oder alternativ mit viel Eis auffüllen. Gin, roten Wermut und Campari dazugeben und gut verrühren. Mit einer Orangenzeste garnieren.

Varianten:

Der Standard Negroni wird mit London Dry Gin hergestellt. Dieser ist dann etwas «knackiger» und weniger vollmundig. Für noch mehr Würze und Power empfiehlt sich der Navy Gin. Anstelle von Cocchi Storico kann auch ein einfacherer roter Wermut wie zB Martini Rosso verwendet werden.



Blueberry Buck

Broken Bones
London Dry Gin

Glas

Tumbler

Zutaten:

- 5 cl Broken Bones London Dry Gin
- 2 cl Frischer Zitronensaft
- 1 EL Passionionsfrucht
- Soda / Mineralwasser
- Eiswürfel

Zubereitung:

Die Blaubeeren sowie den Zitronensaft in ein Shakerglas geben und zerstampfen. Gin hinzugeben und den Shaker mit Eis füllen. Alles für rund 20 Sekunden shaken. Tumbler zur Hälfte mit Eis füllen und den Inhalt des Shakers durch ein Sieb dazu abseihen. Anschliessend mit Gingerbeer auffüllen und mit einigen Blaubeeren sowie dem Zitronenschnitt dekorieren.

Varianten:

Für mehr Blaubeeraroma und eine kräftigere Farbe noch vor dem Eis 1-2 cl Borovnicevec (slowenischen Blaubeerlikör) ins Glas geben. Falls alternativ mehr Ingwer Würze erwünscht ist, kann der Broken Bones Ljubljana Dragon Gin verwendet werden.