

DRINKS.

Gin Mule



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4.5cl** Gin
- **3cl** Zuckersirup
- **2.5cl** Limettensaft
- **3cl** Ginger Beer
- **5-10** Blätter Minze
- Eiskwürfel

Zubereitung

- 1.** In einem Shaker Minze, Limettensaft und Zuckersirup muddeln.
- 2.** Gin und ein paar Eiskwürfel in den Shaker geben und schütteln.
- 3.** Den Inhalt in ein mit Eis gefülltes Glas doppelt abseihen.
- 4.** Mit Ginger Beer auffüllen.
- 5.** Mit einem Minzzweig und einer Limettenscheibe dekorieren.



Beschreibung

Mules gibt es viele. Und je nachdem, ob als Leitspirituose Vodka, Gin oder Bourbon verwendet wird, setzt man ihnen den Zusatz «Moscow», «London» oder «Kentucky» voran. Bekannter als der London Mule ist jedoch der Gin Gin Mule, der neben Gin, Ginger Beer und Limettensaft noch etwas Zuckersirup und Minzblätter enthält. Der zeitgenössische Drink - eine Kreuzung zwischen Mojito und London Mule - stammt von der Bartenderin und Barbesitzerin Audrey Saunders und erblickte im New Yorker Pegu Club in den 2000ern das Licht der Welt. Das zweite «Gin» im Namen der Cocktail-Kreation, die im Highballglas oder im kupferfarbenen Mule-Becher serviert wird, bezieht sich dabei auf das Ginger Beer.