

Bugsy's Rose

Das perfekte Getränk für einen schönen und romantischen Valentinstag oder Abend ist der Cocktail Bugsy's Rose. Dieser hat seinen Ursprung in der Cocktailbar Bugsy's im schönen Prag und basiert auf Vodka, Limonensaft und Rosensirup, garniert mit Rosenblättern.

Ein wahrer Sinnes- und Gaumenschmaus für Verliebte und ein guter Start für ein romantisches Dinner zu Zweit.



Zutaten (für 1 Cocktails)

40 ml Vodka
15 ml Rosensirup (z.B. von der Firma Monin)
10 ml Lime Cordial (den kann man gut selbst herstellen oder auch fertig kaufen)
15 ml Limettensaft
40 ml Soda
Rosenblätter, am besten rote
Eiswürfel

Zubereitung:

- Ein mittelgroßes Glas mit Eiswürfel füllen (ein schönes Cocktailglas geht natürlich auch)
- Geben Sie den Limettensaft, Lime Cordial, Vodka und den Rosensirup in einen Shaker
- Den Shaker mit Eiswürfeln füllen und shaken
- In das vorbereitete Glas abseihen
- Mit Soda auffüllen und mit Rosenblättern garnieren.

Der Dekoration sind hier natürlich keine Grenzen gesetzt, mit Limettenscheiben und Minze sieht der Cocktails noch etwas bunter aus. Klassisch wird er jedoch nur mit Rosenblättern serviert.

Viel Spaß beim Zubereiten und salut