



Lillet Cocktail

mit ORDENS GIN OT Ordo Teutonicus – 1190 –

Zubereitung

Die Gurke mit einem Sparschäler schnell in lange Streifen schneiden und von innen an den Glasrand drücken. Gleich mit dem Eis fixieren. Gebt nun Lillet Blanc und *ORDENS GIN OT Ordo Teutonicus – 1190 –* dazu.

Presst eine Grapefruit aus und gebt den Saft ebenfalls ins Glas und noch einen Zweig Thymian dazu. Fertig!

Wer keinen Thymian hat, kann das Getränk auch mit Minze verfeinern.

Die Deko für Gin Tonic à la France

Wenn ihr den Cocktail noch etwas mehr dekorieren wollt, gibt es noch eine schnelle Variante mit dem Sparschäler und einem Holzspieß. Hier einfach den langen Streifen im Zickzack auffädeln. Ihr könnt auch 2 Streifen aneinander fädeln. Das fällt gar nicht auf.

Wer es ein bisschen besonders mag, kann aus der Gurke auch eine Rose formen (wirkt besonders schön in einem Weinglas).

Zutaten

- 1 Grapefruit
- 1 Salatgurke
- 5 cl Lillet Blanc
- 2 cl ORDENS GIN OT Ordo Teutonicus
- 100 ml Tonic Water
- 2 Zweige Thymian
- 3-5 Eiswürfel