

DRINKS.

Triple Orange



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **5cl** Gin
- **3** Tropfen Orange Bitters
- **1** Barlöffel Bitterorangenmarmelade
- **15cl** Tonic Water
- Eiswürfel
- Orangenscheibe

Zubereitung

- 1.** Gin und Orangenmarmelade in ein Glas geben und gut verrühren.
- 2.** Eiswürfel und Bitters hinzugeben und nochmals umrühren.
- 3.** Mit Tonic Water auffüllen.
- 4.** Die Orangenschale über dem Glas ausdrücken und anschliessend als Garnitur verwenden.



Beschreibung

Beim Triple Orange Cocktail handelt es sich um eine süss-fruchtige Gin & Tonic-Variation, die in einem Ballon-Glas, in einem Highballglas oder in einem Tumbler serviert wird. Der Drink wird oftmals mit dem mediterranen Gin Mare angefertigt, da dessen Kräuter- und Zitrusfruchtnoten hervorragend mit den dreifachen Orangenaromen harmonieren. Jene Orangenaromen werden dem Gin & Tonic in Form eines Cocktail Bitters, einer Orangenscheibe und etwas Orangenmarmelade beigefügt. Der zeitgenössische Triple Orange Cocktail, der sich hervorragend als Pre-Dinner- oder After-Dinner-Drink eignet, gehört zu den offiziellen Drink-Empfehlungen von Gin Mare. Das Rezept hat noch nicht allzu viel Bekanntheit erlangt und wird bisweilen vor allem im privaten Rahmen angefertigt - es bleibt abzuwarten, ob sich der fruchtige Sommercocktail zukünftig auch in den Szene-Bars dieser Welt durchsetzen kann.