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.