



BAYERISCHES BIER G.G.A.

Hopfenmojito



ZUTATEN:

- 4 Zweige frische Minze
- 2 cl Limettensaft, frisch gepresst
- 1 cl Holundersirup
- 4 cl weißer Rum (Rumult Blanco)
- 10 cl Helles (Bayerisches Bier g. g. A.)

ZUBEREITUNG:

Drei Zweige Minze mit Limettensaft und Holundersirup in einem Longdrinkglas andrücken. Mit Eiswürfel auffüllen und den Rum eingießen und umrühren. Das Bier daraufgießen, sodass etwas Schaum entsteht. Mit Minzzweig garnieren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck