



On Thirsty Roads

Folge Pat Braun & „On Thirsty Roads“ auf Instagram:

@PatBraun
@OnThirstyRoads

Illustrationen: Stephanie Sansom

Drunk Flamingo

von Pascal Kählin, Labat, Zürich - Schweiz

- 5cl XK Kirsch – Humbel
- 2,5cl Zitronensaft
- 1cl Crème de Cassis
- 1cl Simple Sirup

Glas: Coupette

Garnitur: Etwas Rosenwasser darüber sprühen. Orangenzeste optional.

Zubereitung

Alle Zutaten auf Eis schütteln, abseihen

Schwierigkeit: ★★☆☆



Kokos, Kirsch auch

von Anthony Boonthiang Kunz, Kronenhalle, Zürich (CH)

- 4,5cl Paloma's Coconut Vermouth
- 2,5cl Humbel XKirsch Humbel
- 2cl Aperol
- 2 dash The bitter Truth Chocolate Bitters

Glas: Tumbler

Garnitur: Klarer Eiswürfel, Zeste von Grapefruit, eingelegte Kirsche

Zubereitung

Im Rührglas auf Eis kalt rühren

*Rock 'n Rye Sirup: Aus 400gr Zucker und 200gr Wasser einen Sirup herstellen. 6cl Rye Whiskey und etwas Vanille Extrakt hinzugeben.

Schwierigkeit: ★★☆☆

