



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

2 cl Whiskey
5 cl Apfel-Rote Rübensaft
5 cl weißer Balsamico Essig
1 cl Cola-Sirup

Mein persönlicher Tipp

Als Garnitur können Kräuter und Blüten verwendet werden.
Besonders gut eignet sich ein Rosmarinzweig.



Silvia Zach-Fürst
Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Rauner küsst Whisky



Foto: Erwin Pils - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Alle Zutaten in einen Shaker geben und gut schütteln.
- In ein mit Eiszwürfel gefülltes Glas leeren, dekorieren, servieren und genießen.

Regionale Zutaten verwenden:

- Single Malt Whisky von Peter Affenzeller aus Alberndorf
- Apfel-Rote-Rüben Saft von Wilfried Hirschvogel aus Thening
- Weißer Balsamico Essig von Gerhard Wiesmeier aus Holzhausen
- Cola-Sirup von Heidi und Christoph Hebesberger aus Nußbach

Quellen:



Bad Leonfeldner Tourismusschule:



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

