

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 Rosmarinzwerg.



Silvia Zach-Fürst

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:



Bad Leonfeldner Tourismusschule:

Rauner küsst Whisky



Foto: Erwin Pils - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Alle Zutaten in einen Shaker geben und gut schütteln.
- In ein mit Eiswürfel 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