

Zutaten:

- 6 cl Bourbon
- 2 cl Zuckersirup
- 4-5 Blätter frische Minze
- Crushed Ice

James Bond 007 - Goldfinger (1964)

„Ein Mint Julep? Mein Hausgetränk. Sehr wohlschmeckend.“
„Ja, danke. Kräftig, aber bitte nicht zu süß!“



Mint Julep

Zubereitung:

Zuerst die frische Minze gut mit kaltem Wasser waschen, trocken schütteln und danach die Blätter einzeln abzupfen. Anschließend in das Glas geben.

Dann den Bourbon und den Zuckersirup hinzugeben. Das Glas zum Schluss noch mit genügend Crushed Ice auffüllen und alles zusammen kurz mit einem langen Löffel verrühren.

Tipp:

In vielen Bars ist es eine gängige Praxis, die Minzeblätter nach mehrmaligem Umrühren wieder aus dem Glas zu entfernen. Als echtes Highlight kann man dem Glas aber auch einen Zuckerrand verpassen. Hierfür erst den Glasrand anfeuchten und danach das Glas kopfüber auf etwas Zucker drücken.