

Nordic Mule mit Kümmelschnaps

Zutaten (für 4 Personen):

- 160 ml Kümmelschnaps
- 60 ml frisch gepresster Limettensaft
- 600 ml Ginger Beer
- 200 ml Spicy Ginger
- 0.5 Bund Dill
- 1 Salatgurke

Die Gläser mit Eiswürfeln befüllen. Pro Glas 40 ml Kümmelschnaps und 15 ml Limettensaft hinzugeben. Mit je 150 ml Ginger Beer und 50 ml Spicy Ginger auffüllen. Je nach Geschmack können die Mengen auch variiert werden. Den Nordic Mule anschließend mit Dillhalmen und fein geschnittenen oder aufgefädelten Gurkenscheiben garnieren. Sofort servieren und eiskalt genießen.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 30.10.2020

Koch/Köchin: Julia Nissen

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen