

# FRU · GIN

Einfach umgesetzt für Zuhause!



---

## DU BENÖTIGST:

- leere Glasflasche
- Trichter
- Sieb

## ZUTATEN:

- 0.5l Vodka
- 8g Wacholderbeeren
- 3 Stück Kardamomkapseln
- 3g getrocknete Himbeeren
- 3g Zitronenschale
- 3g Grapefuritschale
- 3g Orangenschale



## SCHRITT 1: VODKA MIT WACHOLDERBEEREN UND KARDAMON VERSETZEN

### ZUBEHÖR:

- Leere Glasflasche
- Vodka
- Wacholderbeeren
- Kardamomkapseln

### ABLAUF:

Die Wacholderbeeren (ganz) und die Kardamomkapseln in den Vodka einfüllen. Darauf achten, dass in der Flasche noch Platz ist. Es kommen später noch mehr Gewürze dazu.

## SCHRITT 2: GEWÜRZE HINZUGEBEN

### ZUBEHÖR:

- Glasflasche mit Vodka und Wacholderbeeren, Kardamon Mix
- Gewürze

### ABLAUF:

Nun kommen weitere Gewürze und Schalen zum bisherigen Mix. Es werden getrocknete Himbeeren, Zitronenschale, Grapefuritschale und Orangenschale hinzugegeben.

Die Gewürze und Schalen müssen nun ein wenig einziehen. Der neuen Mischung sollte man nun ca. 24 Stunden Zeit geben, um zu wirken. Ob die Flasche steht oder liegt ist egal. Zwischendurch kann die Flasche gedreht oder leicht geschüttelt werden, damit der Alkohol und die Gewürze neu verteilt werden.

---

## SCHRITT 3: PROBIEREN

### ZUBEHÖR:

- Probierglas

### ABLAUF:

Nun ist es an der Zeit den Gin zu probieren. Aus der Flasche einen kleinen Schluck nehmen und testen.

Schmeckt das Ergebnis? Dann geht es weiter zum Filtern (Schritt 4).

Fehlt etwas? Dir ist ein bestimmtes Aroma noch nicht intensiv genug? Warte 2-3 Stunden. Probiere erneut. Ansonsten soll noch einmal eine kleine Menge deiner Lieblingsgewürze hinzugefügt werden

## SCHRITT 4: GIN FILTERN

### ZUBEHÖR:

- Sieb
- Trichter
- leere Glasflasche

### ABLAUF:

Es ist an der Zeit die Gewürze aus der Mischung heraus zu nehmen. Beim Filtern sollte man sich Zeit lassen. Es geht nicht nur darum, die groben Stücke rauszubekommen, sondern auch die Gewürzpartikel zu erwischen.

Mit einem Sieb wird das beste Ergebnis erzeugt. Am besten alles über einem Trichter platzieren und den Gin direkt in die gewünschte Flasche füllen.

## SCHRITT 5: GIN RUHEN LASSEN

### ABLAUF:

Der fertige Gin braucht noch ein etwas Zeit, damit sich die Aromen setzen können. Das dauert eine Woche.

Die Flasche verschliessen, trocken und lichtgeschützt lagern.

## SCHRITT 6: TRINKEN UND GENIESSEN!

Dein Gin ist nun fertig! Es ist an der Zeit ihn mit Tonic zu mischen. Für Inspiration findest du unter Gintastisch noch weitere spannende Rezepte.

