

# Ginraus!ch

---

**1 Bio-Zitronenschale**

**1 Bio-Limettenschale ... und Orangenschale geht natürlich auch gut**

**10 g oder etwas ausgedrückt und zerfaserter Ingwer**

**3 TI Wacholderbeeren; nur diese sind unverzichtbar!**

**2 TI Koriandersamen**

**1 TL Fenchelsamen**

**2 - 3 aufgebrochene Kardamomkapseln**

**1 TI Pfefferkörner, gerne Rote**

**1 ca. 5cm lange Zimtholzstange**

**1 - 2 Lorbeerblätter**

**1 Chilischote**

**1 Zweig Rosmarin**

**1 TI Kamillenblüten**

**3 - 4 oder ein paar Rosenblüten**

**1 Nelke**

**... und/oder Alles was sonst in der Küche sonst noch schön duftet!**

**\*Äußere Schale der Zitrusfrüchte ohne die weiße Unterhaut abschälen. \*Alles Grüne in der Pfanne & ohne Fett nur leicht „anrösten“. \*Alles zusammen mit den blauen Ingredienzien in einer Literflache mit 750 ml geschmacksfreiem Wodka oder Doppelkorn aufgießen. \*Nach etwa 10 bis max. 12 Stunden die Einlage entnehmen und den Gin langsam durch ein Sieb sowie ein Papier-Haushaltstuch laufen und abtropfen lassen. Oder alles ganz, ganz anders machen. Geht auch.**

---

**Je nach geschmacklicher Tiefe mit reichlich Tonic & viel Eis, einer Scheibe Zitrone- oder Salatgurke sowie einem Rosmarinzweig trinken. Solvitur Ambulando!**