

Bea's Rezept #2 - Mojito

Generell gibt es ein Basisrezept für jeden Cocktail oder Longdrink, das ein wenig abgewandelt werden kann. Kaum ein Cocktail weist jedoch so viele verschiedene Rezepte vor wie der allseits bekannte und beliebte Mojito. Am besten schmeckt er wohl, wenn man ihn so zubereitet wie Ernest Hemingway während seiner legendären Zeit in Kuba.

Dazu gibt man **3 cl Limettensaft, 2 Teelöffeln Zucker oder etwas Zuckersirup** und einen Schuss kohlenensäurehaltiges Mineralwasser in ein Highball Glas. Darin zerstößt man Minzblätter und fügt schließlich **4 cl Rum** (*) und Eiswürfel hinzu. Serviert mit einem Strohhalm, weckt der Mojito so alle Sinne. Am besten eignet sich für diese Variante ein Rum aus Kuba, beispielsweise der international dafür angepriesene Ron Blanco.

(*) **Alkoholische Zutaten:**

Abuelo Rum - <http://www.rumundco.de/Abuelo-Rum>