



MY-BLOODY-THAI-MARY

1. PREIS BEIM BLOODY MERRY X-MAS CONTEST 2014 VON [OUR/BERLIN](#)

ZUTATEN FÜR GUTE ZWEI LITER

- > jede Menge Eiswürfel
- > 5 Stangen Zitronengras
- > zwei daumengroße Stücke Ingwer
- > 6 mittelscharfe Chilis
- > 1/2 Bund Koriander
- > 1 Bund Thaibasilikum
- > 2 Hände voll Kaffirblätter (TK)
- > 1 EL Hoisinsoße
- > Zimt
- > 6 Limetten
- > 1/2 Liter Vodka
- > 1 1/2 Liter Tomatensaft
- > Selleriestangen

ZUBEREITUNG

- > Eiswürfel in die finalen Gläser geben, um sie vorzukühlen.
- > Zitronengras, Ingwer, Chili grob schneiden, in ein hohes Gefäß geben — zB Korken von Ikea — und mit einem Muddler zerstoßen.
- > Koriander, Thaibasilikum zerpfücken und mit den Kaffirblätter ebenfalls dazugeben und ordentlich andrücken.
- > Alles mit Hoisinsoße, einer Messerspitze Zimt, dem Saft der Limetten, Vodka und Eiswürfeln auffüllen. Den Deckel schließen und schütteln, was die Arme hergeben (mindestens eine Minute lang).
- > Das Gebräu über ein Sieb abseihen und mit dem Tomatensaft verrühren.
- > Eis aus den vorgekühlten Gläsern entfernen, My-Bloody-Thai-Mary fair verteilen und jeweils mit einer Stange Sellerie servieren. Voilà!

TIPP

- > Den Tomatensaft immer erst zum Schluss dazugeben, da er beim Shaken sonst zu sehr schäumt.

DANKE AN MARIA NEUMANN, BARKEEPERIN DER BONBON BAR BERLIN, DIE DAS REZEPT MIT UNS ENTWICKELT HAT.

