



Valentinstag-Cocktail Mo Ghràdh

(keltische Phrase für „Mein Schatz“)

Zutaten:

3cl Agnes Green Gin

1,5cl Noilly Prat Wermut

2cl Brennnessel Sirup (hausgemacht)

1cl Rote Beete Saft

2cl Zitronensaft

Garnitur: Apfelfächer, Minze, Himbeere

Zubereitung für den Brennnessel Sirup:

Einen kräftigen Tee aus Brennnesselsamen und Blättern kochen, im Verhältnis 1:1 Zucker zugeben und kurz aufkochen bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Abkühlen lassen.

Cocktail Zubereitung:

Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben und ca. 10 Sekunden kräftig schütteln.

Den Drink in ein Glas abseihen.

Mit Apfelfächer, Minze und einer Himbeere garnieren.

Wirkung der Zutaten:

Brennnessel:

Durch die Förderung der Blutzirkulation, speziell der Samen der Brennnessel, wird diese schon seit mehr als 2000 Jahren als natürliches Aphrodisiakum verwendet.

Rote Beete:

Steigerung der Vitalfunktionen und Leistungsfähigkeit.

Wermutkraut:

Durchblutungsförderung, stimulierende wärmende Wirkung.