



Horse's Neck

Der Name Horse's Neck leitet sich von der Dekoration des Cocktails ab: Eine spiralförmige Zitronenzeste, die von unten nach oben durch das Glas drapiert ist und wie der Hals eines Pferdes aus dem Glasrand herauschaut. Getreu dem Motto ‚gerührt - nicht geschüttelt‘ verbindet der Horse's Neck die Vanille-Aromen aus dem Bourbon mit prickelnd-würzigem Ginger Ale und einem Spritzer Bitter.

Zutaten



6 cl Maker's Mark

12 cl Ginger Ale

2 Spritzer Angostura-Bitter

Zubehör

Highball-Glas

Barmaß

Barlöffel

Eiswürfel

Zubereitung



1. Glas voll mit Eis füllen.



2. Bourbon und Angostura-Bitter hinzugeben.



3. Mit Ginger Ale auffüllen.



4. Mit einem Barlöffel errühren.