

Yeni Raki

Den Sommer mit Yeni Raki genießen



Auch wenn die Temperaturen hierzulande im Sommer nicht immer zur Höchstform auflaufen, können sich Liebhaber des gepflegten Cocktails jetzt den Sommer ins Glas zaubern. Yeni Raki heißt die Anis-Spezialität, die für Urlaubsstimmung sorgt. Seit 1862 wird das türkische Nationalgetränk in einem einzigartigen Verfahren aus Rosinen und Trauben durch zweifache Destillation unter Zugabe von würzigen Anis-Samen hergestellt. Was man alles mit Yeni Raki anstellen kann, zeigen die Hamburger Tee-Spezialisten von samova in Zusammenarbeit mit Eyck Thormann, Barchef vom Christiansens Fina Drinks & Cocktails in Hamburg in ihrem brandneuen Cocktailbuch „samova Tee Cocktails“.

Für besonders Ungeduldige gibt es hier schon einmal ein tolles Rezept für einen launigen Sommer-Drink.

Yeni Istanbul

Sie brauchen für einen Drink:

- 6 cl Istanbul Nights (abgekühlt)
- 3 cl Yeni Raki
- 2 cl Holunderblüten Sirup von Riemerschmid
- 6 cl klaren Apfelsaft
- 2 cl frisch gepressten Limettensaft
- 1 cl Grenadine-Sirup
- 5 Eiswürfel

So geht's:

- Istanbul Nights, Yeni Raki, Holunderblüten-Sirup, Apfelsaft, Grenadine-Sirup und den Limettensaft in ein samova Cocktailglas geben
- Eiswürfel hinzufügen und das Ganze umrühren

Prosit!