

Der Raki-Cocktail vom Bosphorus

von  Yeni Raki

16.06.2009 - 9:31 Uhr - Trends, Lifestyle & Verbraucher



(prcenter.de) So genießen Sie Yeni Raki ganz klassisch: Einfach die beliebte Anis-Spirituose mit Eiswasser gemischt und schon ist der erfrischende Drink zubereitet, der nicht nur am Bosphorus nach Sommer schmeckt. Eine ganz andere Möglichkeit, das türkische Nationalgetränk in einen Gute-Laune-Drink zu verwandeln, 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“.

Das besondere Highlight unter den glamourösen Mischgetränken taufte die Tee-Shaker „Yeni Istanbul“. Ein verführerischer Name, der nach orientalischem Sommer und rauschenden Nächten im Szeneviertel Beyoglu klingt. Und genauso schillernd schmeckt „Yeni Istanbul“ auch.

Erfrischender Apfelsaft, köstlicher Grenadine- und Holunderblütensirup, ein Spritzer Limettensaft kombiniert mit der samova Teemischung Istanbul Nights – und natürlich Yeni Raki – Strohhalm rein und fertig ist der „Yeni Istanbul“.

Der leckere Cocktail mundet als Apéritif vor dem Essen genauso wie als Digestif . Ganz besonders schmeckt die raffinierte Kombination aus Yeni Raki und feinem samova-Tee auch nach dem Dinner als klassischer Cocktail.

Das samova Cocktail-Buch mit insgesamt 90 Cocktail-Rezepten auf Tee-Basis gibt es für 29,95 Euro im samova-Webshop auf www.samova.net, in den samova Flagshipstores in Hamburg, St. Peter-Ording und Berlin sowie über exklusive samova-Händler.

Das Rezept können Sie übrigens auch auf der Yeni Raki-Homepage www.yeniraki.de nachlesen.